PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 182657

ROYAL DEEP FRYER

NL **Gebruiksaanwijzing** 4

UK **Instructions for use** 6

F **Mode d'emploi** 9

D **Anleitung** 11

E **Instrucciones de Uso** 13

I **Istruzioni d'uso** 15

S **Bruksanvisning** 18

DK **Brugsanvisning** 20

N **Bruksanvisning** 22

SF **Käyttöohje** 24

P **Instruções de utilização** 26

GR **Οδηγίες χρήσεως** 29

ARAB **تعليمات الاستخدام** 31

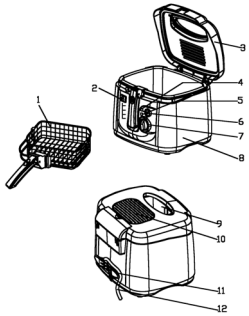
DEC 08 V0

VOOR GEBRUIK

Lees voordat u dit apparaat gaat gebruiken deze instructies zorgvuldig. Bewaar ze om ze later nog eens te kunnen raadplegen. Sluit dit apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en was de accessoires en de binnenpan (zie Reiniging en onderhoud). Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.

BESCHRIJVING VAN DE FRITEUSE

1. Frituurmand
2. Knop deksel open
3. Afneembaar deksel
4. Controlelampje stroom
5. Controlelampje temperatuur
6. Aan-/uitschakelaar
7. Temperatuurinstelling
8. Behuizing
9. Kijkvenster
10. Filtersysteem
11. Netsnoerhouder
12. Netsnoer en stekker



BEDIENING VAN DE FRITEUSE

- Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet, anders raakt het apparaat defect. Doe ook geen andere (vloei-)stoffen zoals water in de pan.
- Plaats de friteuse op een droge, stabiele ondergrond. Omdat de friteuse warm wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
- Open het deksel van de friteuse.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van het apparaat. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Bij het gebruik van frituurvet is het belangrijk dat het apparaat eerst op een lage temperatuur wordt ingesteld. Snijd het vet in stukjes en leg het evenredig verdeeld in de friteuse. Steek de stekker in het stopcontact; de controlelampjes gaan aan. Het controlelampje gaat aan. Vul de friteuse met voldoende vet tot aan het minimumniveau. Wees voorzichtig met het toevoegen van stukjes vet om het minimumniveau te bereiken. Wanneer het vet is gesmolten en het minimumniveau bereikt is kunt u de temperatuur op de gewenste waarde instellen.
- Kies de geschikte temperatuur voor datgene wat u wilt frituren. Raadpleeg hiervoor de temperatuurtabel. Verwarm het apparaat ten minste 15 minuten voor.
- Gebruik de handgreep om het mandje in de friteuse te plaatsen.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat steeds aan en uit. Gedurende het gebruik gaat het temperatuurlampje steeds aan en uit.
- Haal het mandje weer omhoog als de frituurtijd is verstreken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Verplaats het apparaat nooit voordat het is afgekoeld.
- Spoel het mandje na gebruik om en droog het grondig af.
- Als de friteuse goed is afgekoeld, kunt u het mandje terugplaatsen. Berg uw friteuse met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op. De olie en het mandje kunt u in de friteuse laten.

FRITUURTIPS

- Gebruik maximaal 500 gram verse frites per bakbeurt.
- Als u frites van verse aardappelen gebruikt: droog de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
- Fituur verse frites in twee rondes: Eerst voorbakken gedurende 5 tot 10 minuten op 170 graden. Dan afbakken gedurende 2 tot 4 minuten op 190 graden. Laat de frites uitdruipen.

- Bij diepvriesproducten maximaal 200 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling van de olie. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Bij diepvriesfrites maximaal 300 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling van de olie. Verwarm deze friteuse voor op 190º gedurende ten minste 15 minuten. In die tijd gaat het lampje steeds aan en uit. Dat is normaal. Frituur bevroren frites vervolgens gedurende 5 tot 10 minuten.

FRITUURTABEL

GERECHT	BAKTEMPERATUUR
Diepvriesfrites	190
Voorbakken verse frites	170
Afbakken verse frites	190
Parmezaanse fondue	170
Kaaskroketten	170
Vlees/vi	170
Aardappelkroketten	170
Vis	170
Vissticks	180
Kaasbeignets	180
Oliebollen	170
Diepvriesworstjes	190
Kip	160
Garnalenbeignets	180

DEKSEL VERWIJDEREN

Wanneer u de olie vervangt, kunt u het beste het deksel verwijderen. Dit is eenvoudig. U opent het deksel helemaal. Vervolgens houdt u de behuizing vast en verwijdert u het deksel in verticale richting. U plaatst het deksel terug door de bovenstaande aanwijzingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

DE OLIE VERVANGEN

Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voor het verversen van de olie (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs regelmatig de olie. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Wissel de olie in ieder geval na iedere 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer, meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats. Ververs regelmatig de olie. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Wissel de olie in ieder geval na iedere 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer, meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Wissel de olie in ieder geval na iedere 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer, meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats. Vervang de olie in ieder geval na iedere 10 frituurbeurten. Vervang de olie in één keer, meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats. Vervang de olie in één keer, meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats.

REINIGING EN ONDERHOUD

Dompel het apparaat nooit onder in water. Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. Reinig het apparaat pas als het helemaal is afgekoeld.

- Reinig de friteuse regelmatig aan de binnen- en buitenzijde.
- Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte,
  schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.

- Het mandje en het handvat kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze goed af voor hergebruik. Droog ze goed af voor hergebruik.
- Bij het vervangen van de olie kunt u tevens de binnenzijde van de friteuse schoonmaken. Leeg de friteuse en maak de binnenzijde eerst met keukenpapier en vervolgens met een natte, in zeepsop gedompelde doek schoon. Neem daarna de binnenzijde met een vochtige doek af en laat deze goed drogen. Leeg de friteuse en maak de binnenzijde eerst met keukenpapier en vervolgens met een natte, in zeepsop gedompelde doek schoon. Neem daarna de binnenzijde met een vochtige doek af en laat deze goed drogen. Neem daarna de binnenzijde met een vochtige doek af en laat deze goed drogen.

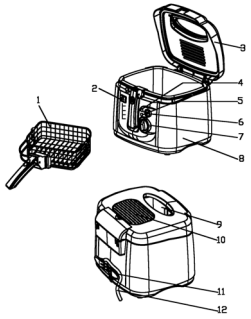
VERWISSELEN VAN HET ANTIREUKFILTER
Uw friteuse is van een antireukfilter voorzien dat zich in het deksel bevindt. Dit dient u na ongeveer 60 frituurbeurten te verwisselen.

PRINCESS-TIPS
- Plaats de friteuse altijd op een stabiele, vlakke ondergrond en houd brandbare materialen uit de buurt.
- Plaats de friteuse niet op of bij een werkende kookplaat.
- Vul het apparaat voor gebruik met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet, anders gaat het apparaat kapot.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met verplaatsen totdat de olie afgekoeld is. De olie wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met verplaatsen totdat de olie afgekoeld is. Wacht met verplaatsen totdat de olie afgekoeld is.
- Deze friteuse wordt beveiligd door een thermische beveiliging. Hierdoor schakelt het apparaat zich automatisch uit bij oververhitting. Hierdoor schakelt het apparaat zich automatisch uit bij oververhitting.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Let goed op als de friteuse gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen. Let goed op als de friteuse gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen.
- Bij beschadiging van de friteuse en/of het snoer dient deze gerepareerd te worden door een deskundige servicedienst. Probeer nooit zelf reparaties te verrichten of een beschadigd snoer te vervangen. Hierbij is speciaal gereedschap vereist. Probeer nooit zelf reparaties te verrichten of een beschadigd snoer te vervangen. Hierbij is speciaal gereedschap vereist Hiervoor is speciaal gereedschap nodig.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijke afstands-bediening.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER ART. 182657

BEFORE USING
Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Only connect this appliance to an earthed socket.
Before use, remove the packaging and wash the accessories and pan (see cleaning and maintenance). Dry well before using. Ensure that all electrical parts remain completely dry.

DESCRIPTION OF THE FRYER
1. frying basket
2. lid-opening button
3. detachable lid
4. power indicator light
5. temperature indicator light
6. on/off switch
7. temperature adjustment
8. housing
9. viewing window
10. filter system
11. power cord holder
12. power cord and plug



OPERATING THE FRYER

- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any other liquids, such as water, into the pan.
- Place the fryer on a dry, sturdy surface. As the fryer heats up during cooking, make sure it is not too close to any other objects.
- Open the lid of the fryer.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results, we advise against mixing different types of oil.
- When using the fryer, please ensure the temperature is at a low setting when first used. Cut the fat into pieces and spread evenly in the fryer. Put the plug in the wall socket. The indicator lights will be illuminated. Fill the fryer with enough fat to reach the minimum level. Take care when adding pieces of fat to the right level. When the fat has melted and the minimum level reached, you can set the temperature to the desired level.
- Adjust the temperature for the item you wish to fry. Consult the temperature table for information on this. Pre-heat for at least 15 minutes.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For best results, the food should be dry before being placed in the basket.
- Slowly lower the basket into the oil to prevent the oil from bubbling up.
- To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The temperature indicator light will also go on and off.
- Then lift the basket when the frying time has elapsed so that the oil can drip off.
- Remove the plug from the socket.
- Never move the appliance until it has cooled down.
- After use, rinse the basket and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has totally cooled off, you can place the basket back in the deep fryer. Store the deep fryer, with closed lid, in a dry and dark place. You can leave the oil and the basket in the deep fryer.

FRYING TIPS

- Use a maximum of 500 grams of fresh chips per fry.
- When fresh chips are used: dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil.
- Fry the fresh chips in two turns: First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 190 degrees. Allow the oil to drip off.
- When using frozen products, use a maximum of 200 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When using frozen chips, use a maximum of 300 grams per fry. Allow this deep fryer to pre-heat for at least 15 minutes with the thermostat at 190º. During this time, it is normal for the light to switch on and off. Then fry frozen chips for 5-10 minutes.

FRYING TABLE

DISH FRYING	TEMPERATURE
Frozen chips	190
Pre-fry fresh chips	170
Final fry fresh chips	190
Parmesan fondue	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish	170
Potato croquettes	170
Fish	170
Fish fingers	180
Cheese fritter	180
Doughnut balls	170
Frozen sausage	190
Chicken	160
Prawn fritter	180

REMOVING LID

When replacing the oil during cleaning it is advisable to remove the lid. This can be done easily by completely opening the lid. Hold the housing and remove the lid vertically. The lid can be replaced by following these steps in reverse order.

CHANGING THE OIL

Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go – never mix old and new oil. Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never immerse the appliance in water! Remove the plug from the socket before cleaning. Only clean the appliance once it has cooled down completely.

- Clean both inside and outside the fryer regularly.
- Regularly clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
- Do not use abrasive detergents.
- The basket and the handle can be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- When replacing the oil, you can also clean the inside of the fryer. Empty the fryer and first clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Then wipe the inside with a damp cloth and allow it to dry.

CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTER

Your fryer comes complete with an anti-odour filter in the lid. This should be replaced after approximately 60 frying sessions of use.

PRINCESS TIPS

- Always place the fryer on a stable surface and keep flammable materials away.
- Do not place the fryer on or near a switched-on hot plate.
- Before you use the fryer it must be filled with the required amount of fat or oil. Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never move the appliance during use. The oil becomes hot and you can burn yourself. Wait until the oil has cooled down before moving the fryer.
- This fryer is protected by thermal protection. This means it switches itself off when it overheats.
- Never immerse the appliance in water!
- Do not leave the appliance unattended while in use. Close supervision is necessary when the fryer is used near children.
- If the fryer or the cord are damaged they should be repaired by a reputable service company. Never attempt to carry out your own repairs or to replace the cord. Special equipment is needed for this.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE = neutral, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

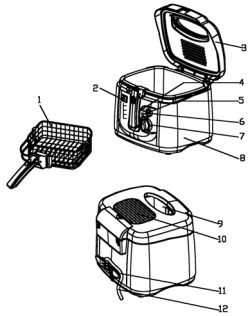
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

AVANT L'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.
Déballer l'appareil et laver les accessoires et la cuve avant la première utilisation (voir Nettoyage et Entretien). Les sécher soigneusement avant l'usage. Veiller à ne pas mouiller les pièces électriques.

DESCRIPTION DE LA FRITEUSE

1. Panier à friture
2. Bouton d'ouverture du couvercle
3. Couvercle amovible
4. Témoin d'alimentation
5. Témoin de température
6. Interrupteur Marche/Arrêt
7. Variateur de température
8. Boîtier
9. Hublot de contrôle
10. Filtre
11. Porte-cordon
12. Cordon d'alimentation et prise



DESCRIPTION DE LA FRITEUSE

- Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse car cela détériorerait l'appareil. Ne jamais mettre d'autres substances (liquides) dans la cuve.
- Posez la friteuse sur une surface stable et sèche. Ne pas poser d'autres ustensiles près de la friteuse car celle-ci devient très chaude.
- Ouvrez le couvercle de la friteuse.
- Remplissez la friteuse avec la quantité souhaitée de graisse ou d'huile végétale. Veiller à ne pas remplir plus que le niveau maximum ni moins que le niveau minimum indiqué à l'intérieur de la cuve. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est déconseillé de mélanger différentes sortes d'huiles.
- Quand vous utilisez la friteuse, il est important de régler d'abord le thermostat sur une faible température.
- Coupez la graisse en petits morceaux et répartissez-les dans la friteuse. Branchez la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux s'allume. Remplissez la friteuse avec suffisamment de graisse jusqu'au niveau minimum. Soyez prudent en ajoutant des morceaux de graisse pour atteindre le niveau minimum.
- Réglez le thermostat à la température souhaitée dès que la graisse est fondue et que le niveau minimum est atteint.
- Réglez la température appropriée aux ingrédients que vous désirez faire frire. Consultez pour cela le tableau des températures. Préchauffez la friteuse au moins 15 minutes.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Vous obtiendrez un résultat optimal si les aliments placés dans le panier sont secs.
- Plongez lentement le panier dans l'huile pour éviter un fort bouillonnement du liquide. Le thermostat s'allume et s'éteint pour maintenir l'huile à la température souhaitée. Le témoin de température s'allumera et s'éteindra en conséquence.
- Relevez le panier lorsque le temps de friture est écoulé afin que l'huile puisse s'égoutter.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Ne jamais déplacer la friteuse tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Rincez le panier après l'emploi et séchez-le soigneusement.
- Quand la friteuse a bien refroidi, vous pouvez remettre en place le panier et ranger l'appareil. Rangez l'appareil, avec le couvercle fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse.

CONSEILS DE FRITURE

- Faire frire au maximum 500 g de frites fraîches à la fois.
- Si vous faites des frites avec des pommes de terre fraîches, séchez les frites après les avoir lavées pour éviter la présence d'eau dans l'huile.
- Faire frire les frites fraîches en 2 fois. Première friture (pré-cuisson) 5 à 10 minutes à 170ºC. Deuxième friture (cuisson) 2 à 4 minutes à 190ºC. Laissez bien égoutter.

- Pour les produits surgelés, utiliser au maximum 200 g de produits car ils refroidissent fortement l'huile. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour enlever les restes de glace éventuels.
- Pour les frites surgelées, faire frire au maximum 300 g de frites à la fois. Préchauffer la friteuse au moins 15 minutes avec le thermostat sur 190 ºC. Le voyant s'allumera et s'éteindra périodiquement pendant le préchauffage, ceci est normal. Faire frire ensuite les frites entre 5 et 10 minutes.

TABLEAU DES TEMPERATURES

ALIMENTS A FRIRE	TEMPÉRATURE
Frites surgelées	190
Frites fraîches précuites	170
Frites fraîches Final fry	190
Fondue au parmesan	170
Croquettes de fromage	170
Viande/Poisson	170
Croquettes de pomme de terre	170
Poisson	170
Bâtonnets de poisson	180
Beignet au fromage	180
Beignet	170
Saucisse congelée	190
Poulet	160
Beignet aux crevettes	180

RETIRER LE COUVERCLE
Il est préférable de retirer le couvercle pour changer l'huile. Cela est très simple : ouvrez complètement le couvercle puis retirez-le en le soulevant à la verticale tout en maintenant l'appareil. Pour remettre le couvercle en place il suffit de répéter la même opération en sens inverse.

POUR CHANGER L'HUILE
Attendez que la friteuse et l'huile aient complètement refroidi avant de changer l'huile. Changez l'huile régulièrement. Il est essentiel de remplacer l'huile lorsqu'elle devient sombre ou change d'odeur. Dans tous les cas, il faut changer l'huile après dix fritures. Changer toute l'huile en une fois ; ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile qui a déjà servi. L'huile de friture est polluante pour l'environnement. Ne la jetez donc jamais directement à l'égout mais respectez les consignes locales en vigueur pour l'élimination des déchets.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ! Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Attendez toujours que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyez la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre et doux.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Nettoyez le panier et la poignée à l'eau savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.
- Lorsque vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur d'abord avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon que vous avez plongé dans de l'eau savonneuse. Essuyez ensuite l'intérieur avec un chiffon humide et laissez sécher.

POUR REMPLACER LE FILTRE A ODEURS
Votre friteuse est équipée d'un filtre à odeurs qui se trouve dans le couvercle. Ce filtre doit être changé après une soixantaine de fritures.

CONSEILS PRINCESS
- Placez toujours l'appareil sur un support solide et veillez à ce qu'il ne se trouve pas à proximité de matières inflammables.
- Veillez à ce que la friteuse ne soit pas à proximité ou sur une plaque de cuisson allumée.
- Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse nécessaire avant de l'utiliser, Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou graisse car cela la détériorerait.

- Ne déplacez jamais la friteuse quand vous l'utilisez. L'huile est bouillante et peut causer des brûlures. Attendez que l'huile ait refroidi avant de déplacer la friteuse.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de protection thermique. Ce dispositif permet d'éteindre automatiquement la friteuse en cas de surchauffe.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance ! Faites très attention quand vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- Si la friteuse et/ou son cordon électrique sont endommagés, faites les réparer par un service après-vente agréé. Ne jamais tenter de réparer ou de remplacer soi-même un cordon endommagé. Cela nécessite l'utilisation d'outils spécifiques.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

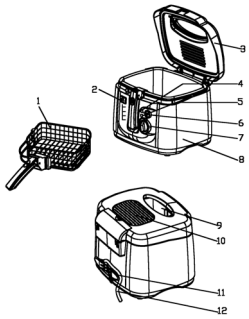
PRINCESS ROYAL DEEP FRYER ART. 182657

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung zuerst ganz durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um später bei Bedarf nochmals nachlesen zu können. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Vor Inbetriebnahme das Verpackungsmaterial entfernen und das Zubehör sowie den Innentopf reinigen (siehe Reinigung und Wartung). Vor Gebrauch gut abtrocknen. Darauf achten, dass die elektrischen Teile trocken bleiben.

BESCHREIBUNG DER FRITEUSE

1. Frittierkorb
2. Deckelöffnungsknopf
3. Abnehmbarer Filterdeckel
4. Kontrolllampe
5. Temperaturkontrolllampe
6. Ein-/Aus-Knopf
7. Temperatureinstellung
8. Gehäuse
9. Sichtfenster
10. Filtersystem
11. Netzkabelhalter
12. Netzkabel und Stecker



BEDIENUNG DER FRITEUSE

- Das Gerät nie einschalten, ohne vorher Öl oder Fett in den Topf gegeben zu haben, da das Gerät ansonsten beschädigt wird. Auch keine anderen (flüssigen) Mittel wie Wasser in den Topf geben.
- Die Friteuse auf eine trockene und stabile Unterlage stellen. Da die Friteuse während des Gebrauchs heiß wird, ist darauf zu achten, dass sie nicht zu dicht neben anderen Gegenständen steht.
- Den Deckel der Friteuse öffnen.
- Die gewünschte Menge Öl oder Fett ins Gerät geben. Darauf achten, dass der innen im Gerät angegebene Mindeststand nicht unterschritten und der Höchststand nicht überschritten wird. Im Interesse eines optimalen Ergebnisses sollten nicht mehrere Ölsorten gleichzeitig verwendet werden.
- Beim Gebrauch der Friteuse ist es wichtig, dass die Temperatur erst auf einen niedrigen Stand eingestellt wird. Das Fett in Stücke schneiden und diese gleichmäßig in der Friteuse verteilen. Den Stecker in die Steckdose stecken. Die Kontrolllampe leuchtet. Die Friteuse mit ausreichend Fett bis zum Mindeststand füllen. Beim Zugeben der Fettstücke ist Vorsicht geboten. Wenn das Fett geschmolzen und der Mindeststand erreicht ist, kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
- Die geeignete Temperatur für die jeweiligen Lebensmittel, die frittiert werden sollen, einstellen. Das Gerät mindestens 15 min vorheizen.
- Beim Einsetzen des Korbs in die Friteuse immer den Griff benutzen.
- Die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb legen. Das beste Ergebnis erzielt man, wenn die Lebensmittel trocken in den Korb gegeben werden.
- Den Korb langsam ins Fett tauch, um starkes Sprudeln zu verhindern.

- Um das Öl auf der eingestellten Temperatur zu halten, geht der Thermostat immer wieder an und aus. Aufgrund dessen leuchtet auch die Temperaturkontrolllampe auf und erlischt sie wieder.
- Den Korb wieder nach oben ziehen, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist, damit das Öl abtropfen kann.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht umstellen bevor es abgekühlt ist.
- Den Korb nach dem Gebrauch abspülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn die Friteuse gut abgekühlt ist, kann der Korb wieder eingesetzt und das Gerät weggestellt werden. Die Friteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen Platz aufbewahren. Öl und Korb können dann in der Friteuse belassen werden.

FRITTIERTIPPS
- Höchstens 500 g frische Pommes frites pro Frittiervorgang verwenden.
- Bei der Verwendung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln: Die Pommes frites nach dem Waschen abtrocknen, so dass kein Wasser ins Öl gelangt.
- Die Pommes frites zweimal frittieren. Beim ersten Mal (vorfrittieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 °C, beim zweiten Mal (fertig frittieren) 2 bis 4 Minuten bei 190 °C. Gut abtropfen lassen.
- Bei Tiefkühlprodukten wegen der starken Abkühlung höchstens 200 g verwenden. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei der Verwendung von Tiefkühlproduktenhöchsten wegen der starken Abkühlung höchstens 300 g pro Frittiervorgang verwenden. Das Gerät mindestens 15 Minuten mit dem Thermostat auf 190 °C vorheizen. Es ist normal, dass während dieses Vorgangs das Kontrolllämpchen an und aus geht. Anschließend die tiefgekühlten Pommes frites 5 bis 10 Minuten frittieren.

FRITTIERTABELLE

GERICHT	FRITTIERTEMPERATUR
Tiefgekühlte Pommes frites	190
Vorfrittierte Pommes frites	170
Fertig frittierte Pommes frites	190
Parmesan-Fondue	170
Käsekroketten	170
Fleisch/Fisch	170
Kartoffelkroketten	170
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Käsebeignet	180
Krapfen	170
Gefrorene Wurst	190
Hühnchen	160
Garnelenbeignet	180

DECKEL ENTFERNEN
Beim Auswechseln des Öls am besten den Deckel entfernen. Das ist ganz einfach. Den Deckel ganz öffnen. Anschließend das Gehäuse festhalten und den Deckel in vertikaler Richtung entfernen. Den Deckel wieder anbringen, in dem die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

ERNEUERN DES ÖLS
Darauf achten, dass Gerät und Öl vor dem Auswechseln des Öls gut abgekühlt sind. Stecker aus der Steckdose ziehen! Das Öl regelmäßig erneuern. Dies ist ganz sicher nötig, wenn das Öl dunkel wird oder seinen Geruch verändert. Das Öl aber auf jeden Fall jeweils nach 10-maligem Frittieren auswechseln. Immer die gesamte Ölmenge erneuern. Kein neues mit altem Öl vermischen. Altöl belastet die Umwelt. Das Öl daher nicht einfach in den Hausmüll geben, sondern gemäß den Richtlinien der Abfallverwertung des jeweiligen Wohnortes entsorgen.

REINIGUNG UND WARTUNG
Das Gerät nie in Wasser tauchen! Den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose ziehen. Nur ein vollständig abgekühltes Gerät reinigen.
- Die Friteuse regelmäßig innen und außen reinigen.
- Die Friteuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.

- Keine Scheuermittel verwenden.
- Korb und Griff können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Beides für den nächsten Gebrauch gut abtrocknen.
- Beim Erneuern des Öls kann gleich die Innenseite der Friteuse gereinigt werden. Das Gerät leeren und die Innenseite zunächst mit Küchenkrepp und dann mit einem nassen, in Seifenlauge getauchten Tuch reinigen. Die Innenseite anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen.

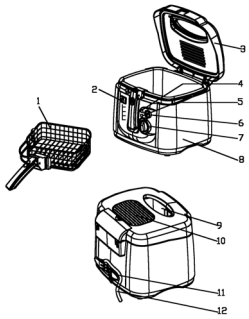
AUSWECHSELN DES ANTI-GERUCHSFILTERS
Die Friteuse ist mit einem Anti-Geruchsfilter ausgestattet, der sich im Deckel befindet. Diesen nach ungefähr 60-maligem Frittieren auswechseln.

PRINCESS-TIPPS
- Die Friteuse nur auf eine stabile Unterlage stellen und darauf achten, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Die Friteuse darf nicht zu dicht neben einer eingeschalteten Herdplatte stehen.
- Vor Gebrauch muss die Friteuse mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge gefüllt sein. Die Friteuse nie ohne Öl oder Fett benutzen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Die Friteuse während des Gebrauchs nicht an einen anderen Platz stellen. Das Öl wird heiß und es besteht Verbrennungsgefahr. Mit dem Umstellen warten, bis das Öl abgekühlt ist.
- Diese Friteuse ist durch eine thermische Sicherung geschützt. Dadurch schaltet sich das Gerät bei Überhitzung automatisch ab.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Friteuse in der Nähe von Kindern gebraucht wird, ist besondere Vorsicht geboten.
- Bei Beschädigung der Friteuse und/oder des Kabels muss die Reparatur durch einen Fachmann des Kundendienstes vorgenommen werden. Das Gerät nie selbst reparieren oder ein beschädigtes Kabel selbst ersetzen. Dazu ist Spezialwerkzeug erforderlich.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Das Gerät ist nicht dazu geeignet, um mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient zu werden.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER ART. 182657

ANTES DEL USO
Léanse primero completamente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra. Previo el primer uso, retire el material de embalaje y lave los accesorios y la cuba (consulte el apartado Limpieza y mantenimiento). Séquelos bien antes de usarlos. Asegure de mantener secos los componentes eléctricos.

DESCRIPCIÓN DE LA FREIDORA
1. cesta de freír
2. botón de apertura de tapa
3. tapa extraíble
4. luz indicadora de encendido
5. luz indicadora de temperatura
6. botón de encendido/apagado (on/off)
7. ajuste de temperatura
8. carcasa
9. ventanilla
10. Sistema de filtrado
11. soporte para cable de alimentación
12. cable de alimentación y enchufe



OPERACIÓN DE LA FREIDORA

- Nunca active la freidora sin aceite o grasa, caso contrario el aparato quedará averiado. Tampoco ponga otros líquidos o sustancias, como agua, dentro de la cuba.
- Coloque la freidora en una superficie seca y sólida.
- Puesto que la freidora se calienta durante el uso, asegure de no situarla demasiado cerca de otros objetos.
- Abra la tapa de la freidora.
- Llene el aparato con la cantidad deseada de aceite o grasa. Preste atención de llenarlo al menos hasta el nivel mínimo, sin superar el nivel máximo, como indicado en el interior del aparato. Para tener el mejor resultado, desaconsejamos la mezcla de diferentes tipos de aceite.
- Cuando se utiliza grasa sólida, es importante que la temperatura primero se ajuste en una temperatura baja. Corte en trozos la grasa sólida y distribúyalos uniformemente por la freidora. Enchufe la clavija en la toma de corriente. Las luces indicadoras se encenderán. Llene la freidora con suficiente grasa, hasta el nivel mínimo. Tenga cuidado si añade más trozos de grasa sólida para alcanzar el nivel mínimo. Cuando la grasa se haya disuelto y alcanzado el nivel mínimo, usted puede ajustar la temperatura en el valor deseado.
- Ajuste la temperatura adecuada para el alimento que quiera freír. Consulte a este respecto la tabla de temperaturas. Precaliente al menos durante 15 minutos.
- Use el asa para colocar la canastilla dentro de la freidora.
- Coloque los alimentos a freír dentro de la canastilla. Para el mejor resultado ha de depositar alimentos secos dentro de la canastilla.
- Sumerja poco a poco la canastilla evitando que se produzcan muchas burbujas.
- Para mantener el aceite a la temperatura ajustada, el termostato se va activando y desactivando, el indicador luminoso de temperatura también se encenderá y apagará.
- Suba la canastilla cuando ha transcurrido el tiempo de fritura.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- No mueva nunca el utensilio hasta que se haya enfriado.
- Enjuague la canastilla después del uso y séquela bien.
- Cuando la freidora está totalmente fría, puede volver a poner en su sitio la canastilla y guardar el aparato. Guarde su freidora con la tapa cerrada en un lugar seco y oscuro. El aceite y la canastilla pueden permanecer dentro de la freidora.

CONSEJOS DE FRITURA

- Use como máximo 500 gramos de patatas no congeladas por fritura.
- Cuando se emplean patatas cortadas no congeladas: séquelas después de lavarlas, evitando que entre agua en el aceite.
- Fría las patatas no congeladas en dos tandas. La primera tanda (prefritura) durante 5 a 10 minutos a 170 grados. La segunda tanda (fritura final) durante 2 a 4 minutos a 190 grados. Déjelas escurrir bien.
- En caso de productos congelados, utilice un máximo de 200 gramos ya que el aceite se enfría rápidamente. Sacuda sobre el fregadero los productos congelados para desprender el exceso de hielo.
- Use un máximo de 300 gramos de patatas congeladas con cada fritura. Precaliente la freidora durante al menos 15 minutos con el termostato a 190ºC. Durante este tiempo es normal que la luz se encienda y apague. Luego fría las patatas durante 5-10 minutos.

TABLA DE FRITURA

PLATO	TEMPERATURA DE FRITURA
Patatas congeladas	190
Prefreír patatas no congeladas	170
Fritura final de patatas no congeladas	190
Fondue parmesano	170
Croquetas de queso	170
Carne/pescado	170
Croquetas de patata	170
Pescado	170
Varitas de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Buñuelos	170
Salchichas congeladas	190
Pollo	160
Buñuelo de gambas	180

CÓMO QUITAR LA TAPA
Para cambiar el aceite durante la limpieza es conveniente retirar la tapa. Esto se hace fácilmente abriendo completamente la tapa. Sostenga la carcasa y retire la tapa verticalmente. La tapa se puede cambiar siguiendo los siguientes pasos en orden inverso.

CAMBIO DEL ACEITE
Antes de cambiar el aceite, asegure que el aparato y el aceite se han enfriado bien (¡desenchufe la clavija de la toma de corriente!). Cambie el aceite con regularidad. En todo caso se ha de cambiar cuando se vuelve oscuro o cuando cambia de olor. El aceite se ha de cambiar siempre al cabo de 10 frituras. Cambie todo el aceite de una vez, no mezcle aceites viejos y nuevos. Los aceites desechados suponen una carga para el medio ambiente. Por este motivo, no los tire simplemente a la basura, sino siga las instrucciones al respecto del servicio municipal de su localidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
¡No sumerja nunca en agua el aparato! Desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de limpiarlo. Sólo debe limpiar el aparato cuando se haya enfriado totalmente.
- Limpie con regularidad el interior y exterior de la freidora.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con un paño suave y limpio.
- No use nunca productos abrasivos.
- La canastilla y el asa se pueden lavar en agua jabonosa caliente. Séquelas bien antes de volver a usarlas.
- Al cambiar el aceite, usted puede limpiar a la vez el interior de la freidora. Vacíe la freidora y primero limpie el interior con papel de cocina y luego con un paño mojado en agua jabonosa. A continuación pase un paño húmedo por el interior y deje que se seque bien.

CAMBIO DEL FILTRO ANTIOLORES
Su freidora va provista de un filtro antiolores que se encuentra dentro de la tapa. Este filtro se ha de cambiar aproximadamente cada 60 usos de la freidora.

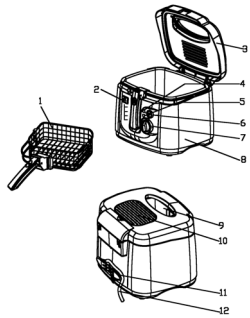
CONSEJOS PRINCESS
- Coloque la freidora siempre en una superficie sólida y mantenga alejado de ella cualquier material inflamable.
- Asegure de no dejar la freidora cerca o encima de una placa de cocción activada.
- Antes de proceder a usar la freidora, la misma ha de llevar la cantidad requerida de aceite o grasa. Nunca use la freidora sin aceite o grasa porque se puede averiar el aparato.
- No traslade nunca la freidora mientras está en funcionamiento. El aceite se calienta mucho y usted se podría quemar. Espere con el traslado hasta que esté frío el aceite.
- Esta freidora está protegida por un dispositivo térmico, el que desactiva el aparato automáticamente en caso de sobrecalentamiento.
- No sumerja nunca en agua el aparato.
- Durante el funcionamiento no deje nunca sin vigilar el aparato. Tenga cuidado si se utiliza la freidora cuando hay niños cerca.
- En caso de avería de la freidora y/o el cable, los ha de reparar un servicio técnico experto. No intente nunca efectuar reparaciones usted mismo/a ni reemplazar un cable averiado. Estas operaciones requieren herramientas especiales.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser usado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER **ART. 182657**

Leggete attentamente queste istruzioni per l'uso e conservarle per eventuali consultazioni future. Collegate l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, rimuovete il materiale di imballaggio, lavate gli accessori e la pentola interna (vedi istruzioni per la pulizia e manutenzione). Assicuratevi che le parti elettriche rimangano asciutte.

DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE

1. cestello per la frittura
2. pulsante di apertura coperchio
3. coperchio rimovibile
4. spia luminosa di alimentazione
5. spia luminosa di indicazione della temperatura
6. interruttore acceso/spento
7. manopola di regolazione della temperatura
8. corpo
9. oblò
10. sistema di filtraggio
11. porta cavo di alimentazione
12. cavo di alimentazione e spina



FUNZIONAMENTO DELLA FRIGGITRICE

- Non accendete mai la friggitrice senza olio o grasso, onde evitare di danneggiare l'apparecchio. Non inserite altre sostanze (liquide), come acqua, nella pentola.
- Posizionate la friggitrice su una superficie asciutta e solida. Dato che l'apparecchio si riscalda durante l'uso, assicuratevi che non si trovi troppo vicino ad altri oggetti.
- Aprite il coperchio della friggitrice.
- Riempite l'apparecchio con la quantità desiderata di olio o grasso. Fate attenzione che il livello dell'olio o grasso sia compreso tra il livello minimo e quello massimo indicati all'interno dell'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si sconsiglia di mescolare tra loro qualità diverse di olio.
- In caso di uso di grasso, è importante che il termostato sia inizialmente impostato su una temperatura bassa. Tagliate il grasso a cubetti e distribuitelo omogeneamente sul fondo della friggitrice. Inserite la spina nella presa di corrente: le spie luminose si accenderanno. Aggiungete altro grasso nella friggitrice, fino a raggiungere il livello minimo, facendo molta attenzione. Una volta che il grasso si è fuso ed il livello minimo è stato raggiunto, potete impostare il termostato alla temperatura desiderata.
- Regolate la temperatura ideale per ciò che volete friggere. A tal fine, consultate la tabella di cottura. Lasciate preriscaldare il grasso per almeno 15 minuti.
- Utilizzate la maniglia per inserire il cestello nella friggitrice.
- Inserite gli alimenti da friggere nel cestello. Per un risultato ottimale, si consiglia di inserire alimenti asciutti nel cestello.
- Calate lentamente il cestello nell'olio o grasso, per evitare che questo ribolla.
- Il termostato si accende e spegne continuamente per mantenere la temperatura impostata, causando il continuo accendersi e spegnersi della spia luminosa di indicazione della temperatura.
- Trascorso il tempo di cottura, sollevate il cestello in modo da fare sgocciolare l'olio.
- Togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- Non spostate mai l'apparecchio prima che si sia completamente raffreddato.
- Dopo l'uso, sciacquate il cestello ed asciugatelo bene.
- Quando la friggitrice si è raffreddata del tutto, potete reinserirvi il cestello e riporre l'apparecchio. Riponete la friggitrice, con il coperchio chiuso, in un luogo asciutto e buio. Potete riporre l'apparecchio con l'olio ed il cestello al suo interno.

SUGGERIMENTI PER LA FRITTURA

- Friggete al massimo 500 grammi di patatine fresche alla volta.
- Quando friggete patatine da patate fresche: asciugate le patatine prima di inserirle nella friggitrice, per evitare che l'acqua finisca nell'olio.
- Friggete le patatine fresche in 2 fasi; la prima fase (pre-frittura) da 5 a 10 minuti a 160 gradi, la seconda fase (completamento della frittura) da 2 a 4 minuti a 190 gradi. Lasciate sgocciolare bene.
- Non friggete mai più di 200 grammi di prodotti surgelati alla volta per evitare un eccessivo raffreddamento dell'olio. Rimuovete l'eccesso di ghiaccio dai prodotti surgelati prima di introdurli nella friggitrice.
- Non friggete mai più di 400 grammi di patate surgelate alla volta. Lasciate preriscaldare la friggitrice per 15 minuti con il termostato a 190°C. Durante questo periodo è normale che la spia luminosa si accenda e si spenga. Quindi friggete le patate per 10-14 minuti.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	TEMPERATURA DI COTTURA
Patate surgelate	190
Patate fresche pre-frittura	170
Patate fresche frittura conclusiva	190
Fonduta parmigiana	170
Crocchette di formaggio	170
Carne/pesce	170
Crocchette di patate	170
Pesce	170
Bastoncini di pesce	180
Frittelle di formaggio	180
Bomboloni	170
Salsicce surgelate	190
Pollo	160
Frittelle di gamberi	180

RIMOZIONE DEL COPERCHIO

Quando sostituite l'olio dopo la pulizia dell'apparecchio è consigliabile rimuovere il coperchio. Il coperchio può essere facilmente rimosso aprendolo completamente. Tenete fermo l'apparecchio e tirate il coperchio verso l'alto. Per rimontare il coperchio procedete in ordine inverso. Assicuratevi che l'apparecchio e l'olio si siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio (togliete la spina dalla presa di corrente!). Sostituite l'olio regolarmente. In ogni caso, sostituite l'olio quando diventa scuro o cambia odore. Non friggete più di 10 volte nello stesso olio. Sostituite sempre tutto l'olio contenuto nella friggitrice; non mischiate l'olio fresco con quello usato. L'olio usato è un rifiuto speciale che non deve essere disperso nell'ambiente. Pertanto non gettate via l'olio assieme ai normali rifiuti domestici, ma seguite le norme per lo smaltimento vigenti nel vostro comune di residenza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non immergete mai l'apparecchio in acqua! Togliete la spina dalla presa di corrente prima della pulizia. Pulite l'apparecchio solo dopo che si è completamente raffreddato.

- Pulite la friggitrice regolarmente, dentro e fuori.
- Pulite la superficie esterna della friggitrice con un panno umido ed asciugatela con un panno morbido pulito.
- Non usate mai sostanze abrasive.
- Il cestello ed il manico possono essere lavati con detersivo. Asciugateli bene prima dell'uso.
- Quando sostituite l'olio potete pulire anche la superficie interna della friggitrice. Svuotate la friggitrice e pulitela prima con carta da cucina e poi con un panno inumidito in acqua calda con detersivo. Ripassate, quindi, la superficie interna con un panno umido e lasciatela asciugare bene.

SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

La vostra friggitrice è dotata di un filtro antiodore, situato nel coperchio. Il filtro deve essere sostituito ogni 80 fritture circa.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Posizionate sempre la friggitrice su una superficie solida e lontano da materiali infiammabili.
- Non posizionate la friggitrice su, o in prossimità di, una piastra di cottura accesa.
- Prima di utilizzare la friggitrice è necessario riempirla con la giusta quantità di olio o grasso. Non usate mai la friggitrice senza olio o grasso, onde evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Non spostate mai la friggitrice durante l'uso. L'olio diventa caldo e potete correre il rischio di ustionarvi. Attendete che l'olio si sia raffreddato prima di spostare l'apparecchio.
- Questa friggitrice è dotata di una protezione termica. In caso di surriscaldamento l'apparecchio si spegne automaticamente.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è acceso. Sorvegliate sempre bene la friggitrice quando la usate in presenza di bambini.
- In caso di danneggiamento della friggitrice e/o del cavo di alimentazione, l'apparecchio deve essere riparato presso un centro di assistenza specializzato. Non effettuate mai eventuali riparazioni personalmente e non tentate di sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. La sostituzione del cavo di alimentazione richiede l'uso di utensili speciali.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

- L’uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l’uso dell’apparecchio.
- L’apparecchio non è indicato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza.

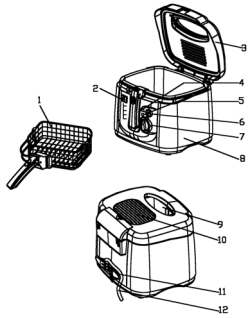
PRINCESS ROYAL DEEP FRYER **ART. 182657**

INNAN DU BÖRJAR

Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens. Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag. Avlägsna förpackningsmaterialet före den första användningen och diska tillbehören och innerpannan (se Rengöring och underhåll). Torka dem väl innan de används. Se till att de elektriska delarna hålls torra.

BESKRIVNING AV FLOTTYRPANNAN

1. Frityrkorg
2. Öppningsknapp för locket
3. Löstagbart lock
4. Strömlampa
5. Temperaturlampa
6. Av/på-knapp
7. Temperaturinställning
8. Hölje
9. Tittfönster
10. Filtersystem
11. Strömsladdhållare
12. Strömsladd och kontakt



ANVÄNDNING AV FLOTTYRPANNAN

- Koppla aldrig in pannan utan olja eller fett, detta skulle skada apparaten. Fyll pannan heller aldrig med andra (flytande) ämnen, t.ex. vatten.
- Placera flottyrpannan på ett torrt, stadigt underlag. Eftersom pannan blir varm under bruk måste du se till att den inte står för nära andra föremål.
- Öppna flottyrpannans lock.
- Fyll apparaten med önskad mängd olja eller fett. Se noga till att den är minst fylld till miniminivån och aldrig över maximinivån, enligt markeringarna på apparatens insida. För att få bästa resultat bör du inte blanda olika sorters olja med varandra.
- Om du använder flottyrfett är det viktigt att du först ställer in en låg temperatur. Skär fettet i bitar och lägg det jämnt fördelat i pannan. Sätt kontakten i vägguttaget. Indikatorlamporna tänds. Fyll pannan med en tillräcklig mängd fett upp till miniminivån. Var försiktig med att tillfoga bitar fett för att nå miniminivån. När fettet har smält och miniminivån har nåtts kan du ställa in temperaturen på det önskade värdet.
- Justera temperaturen för produkten som ska flottyrkokas. Se temperaturtabellen. Förvärm i minst 15 minuter.
- Använd handtaget till att placera korgen i pannan.
- Lägg produkten i korgen. För bästa resultat bör ingredienserna läggas torra i korgen.
- Sänk korgen långsamt för att undvika att fettet sjuder för kraftigt.
- För att hålla oljan vid den inställda temperaturen kommer termostaten att klicka till och från. Härvid tänds och slocknar temperaturlampan.
- Höj korgen igen när bakningstiden har gått så att oljan kan rinna ut.
- Tag ut kontakten ur vägguttaget.
- Flytta aldrig på apparaten förrän den har svalnat.
- Skölj korgen efter bruk och torka den noggrant.
- När flottyrpannan har svalnat kan du sätta tillbaka korgen och ställa undan apparaten. Förvara pannan med stängt lock på en torr och mörk plats. Oljan och korgen kan stå kvar i pannan.

FLOTTYRTIPS
- Använd maximalt 500 gram tinade pommes frites per fritering.
- Om du gör pommes frites av färsk potatis: torka dem efter sköljning så att det inte hamnar vatten i oljan.
- Baka tinade pommes frites i 2 omgångar. Första omgången (förbakning) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Andra omgången (färdigbakning) 2 till 4 minuter vid 190 grader. Låt droppa av ordentligt.
- Vid djupfrysta produkter bör du använda högst 300 gram eftersom oljan kyls ned snabbt. Skaka ut frysta produkter över diskhon för att avlägsna överflödig is.
- Vid frusna produkter ska du använda högst 400 gram per fritering. Låt apparaten förvärmas i minst 15 minuter med termostaten på 190°. Under den här tiden är det normalt att lampan tänds och släcks. Baka sedan de frusna pommes fritesen i 5 till 10 minuter.

BAKNINGSTABELL

RÄTT	BAKNINGSTEMPERATUR
Frusna pommes frites	190
Förfritera tinade pommes frites	170
Färdigfritera tinade pommes frites	190
Parmesanfondue	170
Ostkroketter	170
Kött/fisk	170
Potatiskroketter	170
Fisk	170
Fiskpinnar	180
Ostbeignet	180
Munkkulor	170
Fryst korv	190
Kyckling	160
Räkbeignet	180

TA BORT LOCKET
När du häller i olja under rengöring rekommenderar vi att du tar bort locket. Du kan lätt göra det genom att helt öppna locket. Håll i höljet och lyft locket vertikalt. Du sätter tillbaka locket genom att utföra stegen i omvänd ordning.

BYTE AV OLJA
Se till att apparaten och oljan har svalnat ordentligt innan du byter olja (drag ut kontakten ur vägguttaget!). Byt olja regelbundet. I alla fall när den börjar mörkna eller doften förändras. Byt oljan minst per 10 användningar. Byt all olja samtidigt, blanda aldrig gammal och ny olja. Använd olja belastar miljön. Kasta den alltså inte utan vidare, utan följ anvisningarna för avfall som gäller i din kommun.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
Sänk aldrig apparaten i vatten! Tag ut kontakten ur vägguttaget före rengöring. Rengör endast apparaten när den är helt sval.
- Rengör regelbundet flottyrpannans in- och utsida.
- Rengör pannans utsida med en fuktig trasa och torka den med en mjuk, ren duk.
- Använd aldrig slipmedel.
- Korgen och handtaget kan rengöras i varmt diskvatten. Torka dem noga innan de används igen.
- Vid byte av oljan kan du samtidigt rengöra flottyrpannans insida. Töm pannan och rengör insidan först med hushållspapper och sedan med en våt trasa med diskvatten. Torka sedan ut insidan med en fuktig trasa och låt den torka ordentligt.

BYTE AV OSFILTRET
Flottyrpannan är försedd med ett osfilter som befinner sig i locket. Detta ska bytas ut efter ca. 60 användningar.

PRINCESS-TIPS
- Sätt flottyrpannan alltid på ett stabilt underlag och håll den undan från brännbara material.
- Ställ aldrig pannan på eller nära en inkopplad kokplatta.
- Innan du börjar använda pannan måste den vara fylld med en tillräcklig mängd olja eller fett. Starta aldrig pannan utan olja eller fett, detta kan skada apparaten.

- Flytta aldrig pannan under bruk. Oljan blir het och kan orsaka brännsår. Vänta med att flytta pannan tills oljan har svalnat.
- Denna apparat är skyddad med en termisk säkring. Denna stänger automatiskt av pannan om den överhettas.
- Sänk aldrig apparaten i vatten.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn medan den används. Var särskilt uppmärksam om det finns barn i närheten.
- Om flottyrpannan och/eller sladden är skadad måste den repareras av en sakkunnig servicetjänst. Försök aldrig själv utföra reparationer eller byta en skadad sladd. För detta krävs speciella verktyg.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för användning med en extern timer eller någon separat fjärrkontroll.

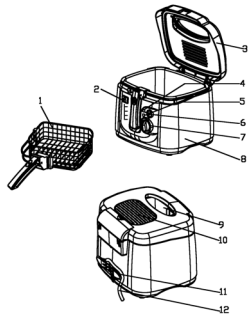
PRINCESS ROYAL DEEP FRYER ART. 182657

INDEN ANVENDELSE

Læs denne brugsanvisning grundigt igennem og gem den, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den. Tilslut apparatet udelukkende til en stikkontakt, der har jordforbindelse.
Fjern emballagen, inden apparatet tages i brug, og vask tilbehøret og den indre gryde af (jævnfør 'rengøring og vedligeholdelse').
Tør alle delene godt af, inden disse tages i brug. Sørg for, at de elektriske dele forbliver tørre.

BESKRIVELSE AF FRITUREGRYDEN

1. friturekurv
2. lågudløsning
3. aftageligt låg
4. lukkeanordning
5. kikkevindue
6. tænd-/sluk-knap
7. temperaturindstilling
8. sokkel
9. kikkevindue
10. filtersystem
11. ledningsholder
12. ledning og stik



BETJENING AF FRITUREGRYDEN

- Tænd aldrig for frituregryden, når der hverken er olie eller fedtstof i den, da apparatet ellers vil blive beskadiget. Hæld heller ikke andre væsker, såsom f.eks. vand, i gryden.
- Stil frituregryden et tørt og solidt sted. Sørg for, at frituregryden ikke står for tæt på andre genstande, da den bliver meget varm under brugen.
- Åbn låget på frituregryden.
- Fyld apparatet med den ønskede mængde olie eller fedtstof. Vær opmærksom på, at apparatet minimalt er fyldt til minimum-niveauet og ikke højere end til maksimum-niveauet som angivet på indersiden af apparatet. For at opnå det bedste resultat frarådes det at blande forskellige olietyper.
- Når der bruges friturefedtstof, er det vigtigt, at temperaturen først indstilles på en lav temperatur. Skær fedtstoffet i små stykker og læg det jævnt fordelt i frituregryden. Stik stikket i stikkontakten: kontrollamperne vil blive tændt. Fyld frituregryden med tilstrækkeligt fedtstof op til minimumniveauet. Vær forsigtig, når der tilføjes ekstra stykker fedtstof for at nå minimumniveauet.
- Når fedtstoffet er smeltet og mimimum-niveauet er nået, kan du indstille temperaturen på den ønskede værdi.
- Indstil den korrekte temperatur alt afhængig af, hvad der skal friturestеges. Jævnfør temperaturtabellen. Lad apparatet varme op i ca. 15 minutter.
- Brug håndgrebet for at placere den lille kurv i frituregryden.
- Læg ingredienserne, der skal friturestеges, i den lille kurv. For at opnå det bedste resultat bør maden være tør, når den lægges i den lille kurv.
- Sænk den lille kurv langsomt ned i gryden for at forhindre olien i at bruse op.

- For at bibeholde den indstillede temperatur tænder og slukker termostaten hele tiden. Herved tændes og slukkes samtidig også temperaturkontrollampen.
- Tag den lille kurv op igen, når friturestegetiden er gået, så olien kan dryppe af.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Flyt ikke apparatet, før det er kølet helt af.
- Skyl den lille kurv efter brugen og tør den grundigt af.
- Når friturегryden er afkølet helt, kan du sætte den lille kurv tilbage og sætte apparatet på plads. Stil friturегryden med lukket låg et tørt og mørkt sted. Olien og den lille kurv kan man lade blive i friturегryden.

FRITURETIPS
- Brug maksimalt 500 gram friske friturestegning.
- Når der bruges pommes frites, lavet af friske kartofler: tør pommes fritterne af efter skylning, så der ikke kommer vand i olien.
- Bag de friske pommes frites ad 2 omgange. Første friturestegning (forbagning) tager 5 til 10 minutter ved 170 grader. Anden omgang (færdigbagning) tager 2 til 4 minutter ved 190 grader. Lad pommes fritterne dryppe godt af.
- Brug maksimalt 200 gram, når det drejer sig om dybfrostprodukter, da olien hurtigt køler af. Ryst dybfrostprodukterne et par gange over køkkenvasken for at fjerne overflødigt is.
- Brug maksimalt 400 gram pr. portion, når det drejer sig om dybfrosne pommes frites. Lad friturегryden stå og varme op i mindst 15 minutter med termostaten indstillet på 190 grader. I denne periode tændes og slukkes kontrollampen, hvilket er helt normalt. Steg de dybfrosne pommes frites i 5-10 minutter.

BAGETABEL

RET	BAGETEMPERATUR
Dybfrosne pommes fritter	190
Forstegte friske pommes fritter	170
Færdige friske pommes fritter	190
Parmesan fondue	170
Ostekroketter	170
Kød/fisk	170
Kartoffelkroketter	170
Fisk	170
Fiskefingre	180
Ostefritter	180
Doughnut boller	170
Dybfrossen pølse	190
Kylling	160
Rejefritter	180

SÅDAN TAGES LÅGET AF
Når olien skal fjernes under rengøring, tilrådes det at fjerne låget. Dette gøres nemt ved at lukke låget helt op. Tag fat i basisenheden og fjern låget i vertikal retning. Låget sættes på igen ved at gentage disse handlinger i omvendt rækkefølge.

UDSKIFTNING AF OLIE
Sørg for, at apparatet og olien er kølet godt af, inden olien skiftes ud (tag stikket ud af stikkontakten!). Forny regelmæssigt olien. Dette er helt sikkert nødvendigt, når olien bliver mørk, eller lugter anderledes. Forny olien under alle omstændigheder efter hver 10. gang, friturегryden har været brugt. Forny olien i én og samme omgang, bland aldrig gammel og ny olie. Brugt olie udgør en belastning for miljøet. Derfor bør det ikke bare uden videre smides væk sammen med husholdnings-affaldet. Følg i stedet altid kommunens retningslinier vedrørende affaldsdisponering.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
Dyp aldrig apparatet i vand! Tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring. Rengør først apparatet, når det er kølet helt af.
- Rengør friturегryden regelmæssigt både på inder- og ydersiden.
- Rengør grydens yderside med en fugtig klud og tør den herefter af med en blød, ren klud.
- Anvend aldrig skuremidler.

- Den lille kurv og håndgrebet kan rengøres i lidt varmt vand tilsat opvaskemiddel. Tør dem godt af, inden de tages i brug igen.
- Når olien fornyes, kan du samtidig rengøre friturегrydens inderside. Tøm friturегryden og rengør indersiden først med lidt køkkenrulle og herefter med en våd klud, der er dyppet i lidt sæbevand. Tør derefter indersiden af med en fugtig klud og lad den tørre godt.

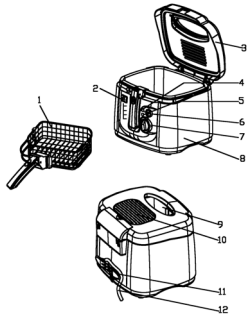
UDSKIFTNING AF ANTI-LUGTFILTER
Din friturегryde er forsynet med et anti-lugtfilter, hvilket befinder sig i låget. Dette bør skiftes ud efter cirka hver 60. gang, friturегryden har været brugt.

PRINCESS TIPS
- Stil altid friturегryden på et stabilt sted og aldrig i nærheden af brændbare materialer.
- Sørg for, at friturегryden aldrig stilles i nærheden af eller på tændte kogeplader.
- Inden friturегryden tages i brug, bør den være fyldt med den påkrævede mængde olie eller fedtstof. Brug aldrig friturегryden, når der hverken er olie eller fedtstof i den, for herved kan apparatet beskadiges.
- Flyt aldrig friturегryden under brugen. Olien bliver meget varm og man kan brænde sig på den. Vent med at flytte den, til olien er kølet helt af.
- Denne friturегryde er sikret ved en termisk sikring. Herved slukkes der automatisk for apparatet ved overophedning.
- Dyp apparatet aldrig i vand.
- Lad apparatet aldrig stå uden tilsyn, mens det er i brug. Vær yderst forsigtig, når der er børn i nærheden under brugen.
- Ved beskadigelse af friturегryden og/eller netledningen bør disse repareres af en fagkyndig service-afdeling. Prøv aldrig selv at foretage reparationerne eller at udskifte en beskadiget netledning, idet der kræves specialværktøj.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.
- Apparatet bør ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER ART. 182657

FØR BRUK
Les gjennom hele bruksanvisningen før du bruker apparatet første gang, og ta vare på den til eventuell senere bruk. Koble dette apparatet kun til en jordet stikkontakt. Fjern emballasjen før du bruker apparatet første gang, og vask tilbehøret og innergryten (se rengjøring og vedlikehold). Tørk alt før bruk. Sørg for at de elektriske delene ikke blir våte.

BESKRIVELSE AV FRITYRGRYTEN
1. frityrkurv
2. knapp til å åpne lokket
3. avtagbart lokk
4. strømindikatorlys
5. temperatursindikatorlys
6. på/av-bryter
7. temperaturjustering
8. kabinett
9. vindu
10. filtersystem
11. strømledningholder
12. strømledning og støpsel



BRUK AV FRITYRGRYTEN
- Frityrgryten må aldri slås på uten olje eller fett, ellers vil den bli ødelagt. Bruk heller ikke andre stoffer eller væsker (f.eks. vann) i gryten.
- Sett frityrgryten på en tørr og stabil bunn. Frityrgryten blir varm mens den er i bruk. Sørg for at den ikke står for nær andre gjenstander.
- Åpne lokket på frityrgryten.

- Fyll gryten med ønsket mengde olje eller fett. Se til at gryten blir fylt minst til minimumstreken og ikke høyere enn maksimumstreken, slik det angis på grytens innside. Du får det beste resultatet når du ikke blander forskjellige oljesorter med hverandre.
- Når du bruker frityrfett er det viktig at temperaturen stilles inn på en lav temperatur først. Skjær fettet i små deler og legg det jevnt fordelt i frityrgryten. Sett støpselet i stikkontakten. Kontrollysene tennes. Fyll frityrgryten med tilstrekkelig med fett til minimumstreken. Vær forsiktig når du tilsetter små stykker fett for å nå minimumstreken. Når fettet har smeltet og har nådd minimumstreken, kan du stille inn temperaturen på ønsket verdi.
- Juster temperaturen for det som du vil frityrsteke. Se temperaturtabellen. Forvarm i minst 15 minutter.
- Ta i håndtaket for å sette kurven ned i frityrgryten.
- Legg maten som skal frityrstekes i kurven. For å oppnå et optimalt resultat skal maten helst være tørr når du legger den i kurven.
- Dypp kurven langsomt ned i frityrfettet, ellers vil fettet boble for kraftig.
- Termostaten vil gå av og på: det tyder på at termostaten stadig holder oljen på samme (innstilte) temperatur. Kontrollyset vil også slås av og på hele tiden.
- Trekk kurven ut når innholdet er frityrstekt, slik at oljen kan renne ut.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Flytt aldri apparatet før det er helt avkjølt.
- Skyll kurven etter bruk, og tørk den grundig.
- Når frityrgryten er godt avkjølt, kan du sette kurven tilbake og sette apparatet bort. Sett frityrgryten med lukket lokk på et tørt og mørkt sted. Oljen og kurven kan ligge igjen i frityrgryten.

TIPS FOR FRITYRSTEKING

- Bruk maksmalt 500 gram pommes frites fra ferske poteter pr. stekeomgang.
- Hvis du bruker pommes frites fra ferske poteter: tørk dem etter at du har vasket dem slik at det ikke kommer vann i oljen.
- Stek dine ferske pommes frites i to omganger. Første steketid (forstekingen) tar 5-10 minutter ved 160 grader. Andre steketid (ferdigstekingen) tar kun 2-4 minutter ved 180 grader. La de stekte potetene dryppe godt av.
- Bruk maksimalt 200 gram når du bruker dypfryste produkter på grunn av den sterke avkjølingen av oljen. Rist dypfryste produkter over vasken først for å fjerne eventuell løs is.
- Bruk maksimalt 400 gram pr. stekeomgang når du bruker dypfryste pommes frites. Forvarm de dypfryste produktene i minst 15 minutter med termostaten på 190°C. Det er normalt at lyset slås av og på i denne tiden. Stek deretter de dypfryste pommes frites i 10-14 minutter.

STEKETABELL

RETT	STEKETEMPERATUR
Dypfryste pommes frites	190
Forsteking av ferske pommes frites	170
Ferdigsteking av ferske pommes frites	190
Fondue Parmesan	170
Ostekroketter	170
Kjøtt/fisk	170
Potetkroketter	170
Fisk	170
Fiskepanetter	180
Frityrstekt ost	180
Smultboller	170
Dypfryst pølse	190
Kylling	160
Frityrstekte reker	180

FJERNING AV LOKKET

Når du skifter ut olje ved rengjøring, anbefaler vi å fjerne lokket. Dette kan du gjøre enkelt ved å åpne lokket fullstendig. Hold kabinettet og fjern lokket loddrett. Lokket kan settes tilbake ved at du følger samme trinn i omvendt rekkefølge.

UTSKIFTING AV OLJE

Sørg for at apparatet og oljen er godt avkjølt før du skifter ut oljen (trekk støpselet ut av stikkontakten!). Skift ut oljen med jevne mellomrom. Den må i hvert fall skiftes ut når den blir mørk eller når fargen forandrer seg. Skift ut oljen etter hver tiende frityrsteking. Skift ut all oljen på én gang, ikke bland gammel og ny olje. Brukt olje kan skade miljøet. Kast den derfor ikke bort med søppelet, men følg instruksene fra ditt kommunale renholdsverk.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Dypp aldri apparatet i vann! Trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring. Rengjør apparatet først når det er helt avkjølt.

- Rengjør frityrgryten regelmessig på inn- og utsiden.
- Rengjør frityrgrytens utside med en fuktig klut og tørk av den med en myk og ren klut etterpå.
- Bruk aldri skuremidler.
- Kurven og håndtaket kan vaskes i varmt oppvaskvann. Tørk av dem før du bruker dem igjen.
- Når du skifter ut oljen, kan du også rengjøre frityrgrytens innside. Tøm frityrgryten, og tørk av innsiden med kjøkkenpapir først. Rengjør den deretter med en klut som er dyppet i såpevann. Tørk deretter innsiden med en fuktig klut, og la den tørke godt etterpå.

UTSKIFTING AV ANTI-LUKTFILTERET

Frityrgryten er utrustet med et anti-luktfilter som ligger i lokket. Dette filteret må skiftes ut etter ca. 60 frityrstekinger.

PRINCESS-TIPS

- Sett alltid frityrgryten på et stødig underlag, og hold den unna brennbare materialer.
- Sørg for at frityrgryten ikke står i nærheten av eller oppå en kokeplate.
- Fyll frityrgryten med riktig mengde olje eller fett før du tar den i bruk. Bruk aldri frityrgryten uten olje eller fett, da det kan skade apparatet.
- Flytt aldri på frityrgryten mens den er i bruk. Oljen blir het og du kan brenne deg på den. Vent med å flytte frityrgryten til oljen er avkjølt.
- Frityrgryten er sikret med en termisk sikring. Ved overoppheting vil apparatet bli slått av automatisk.
- Dypp aldri apparatet i vann.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk. Vær ekstra forsiktig når du bruker frityrgryten mens det er barn i nærheten.
- Hvis frityrgryten og/eller ledningen blir skadet, må den repareres ved en kompetent serviceavdeling. Forsøk aldri å utføre reparasjoner eller skifte ut en skadet ledning selv. Dette krever spesielt verktøy.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instrukser eller overvåke bruken av apparatet.
- Apparatet egner seg ikke til håndtering med en ekstern klokke eller et eget fjernkontrollsystem.

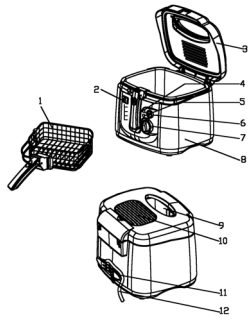
PRINCESS ROYAL DEEP FRYER — ART. 182657

ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Poista pakkausmateriaali ennen käyttöä ja pese laitteen osat ja keittoastia (kts puhdistus ja hoito). Kuivaa huolellisesti ennen käyttöä. Huolehdi siitä, että sähköosat pysyvät kuivina.

FRITEERAUSKEITTIMEN KUVAUS

1. friteerauskori
2. kannen avauspainike
3. irrotettava kansi
4. virran merkkivalo
5. lämpötilan merkkivalo
6. virtakytkin/katkaisin
7. lämmönsäädin
8. kotelo
9. tähystysruutu
10. suodatinjärjestelmä
11. verkkojohdon pidin
12. verkkojohto ja pistotulppa



FRITEERAUSKEITTIMEN KÄYTTÖ

- Älä koskaan kytke laitetta toimintaan ilman öljyä tai rasvaa, koska se saattaa vioittua. Älä pane keittoastiaan myöskään muita (nestemäisiä) aineita kuten vettä.
- Aseta keitin kuivalle ja tukevalle alustalle. Koska keitin kuumenee käytettäessä, varo ettet aseta sitä liian lähellä muita esineitä.
- Avaa keittimen kansi.
- Pane friteerauskeittimeen tarvittava määrä öljyä tai rasvaa. Varmista, että sitä on keittimessä vähintään sen sisäpuolelle merkitty minimimäärä, mutta ei enempää kuin mitä maksimimäärä osoittaa. Parhaan tuloksen saamiseksi erilaisten öljyjen käyttö sekaisin ei ole suotavaa.
- Kiinteää friteerausrasvaa käytettäessä on tärkeää, että lämpötilansäädin on asetettu ensin alhaiseksi. Leikkaa rasva palasiksi ja pane palat tasaisesti keittimen pohjalle. Liitä pistotulppa pistorasiaan. Merkkivalot syttyvät. Lisää keittimeen rasvaa minimirajaan saakka. Lisää rasvaa varovasti, kunnes sitä on vaadittu minimimäärä. Kun rasva on sulanut niin, että sitä on minimirajaan asti, voit säätää haluamasi lämpötilan.
- Säädä friteerattaviksi tarkoitetuille aineksille sopiva lämpötila. Tämän löydät lämpötilataulukosta. Esilämmitä vähintään 15 minuuttia.
- Pidä kiinni kahvasta, kun panet korin keittimeen.
- Pane friteerattavat ainekset koriin. Paras tulos syntyy, kun koriin pantavat ainekset ovat kuivia.
- Upota kori rasvaan hitaasti voimakkaan poreilun välttämiseksi.
- Lämpötilansäädin kytkee ja katkaisee virran jatkuvasti ja pitää lämpötilan tasaisena. Tällöin myös lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu.
- Kun friteerausaika on päättynyt, nosta kori ylös, jotta liika rasva valuu pois.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Älä koskaan siirrä laitetta ennen kuin se on jäähtynyt.
- Huuhtele kori käytön jälkeen ja kuivaa se perusteellisesti.
- Kun friteerauskeitin on täysin jäähtynyt, aseta kori paikoilleen ja pane keitin pois käytöstä. Säilytä se kansi kiinni kuivassa ja pimeässä paikassa. Rasvan ja korin voi jättää keittimeen.

FRITEERAUSVINKKEJÄ

- Käytä enintään 500 g raakoja ranskalaisia perunoita yhdellä paistokerralla.
- Raa'at ranskalaiset perunat on kuivattava pesun jälkeen, jotta rasvaan ei pääse sekoittumaan vettä.
- Friteeraa raa'at ranskalaiset perunat kahdessa vaiheessa. Ensimmäinen friteerauskerta (esikypsennys) kestää 5-10 minuuttia 170 asteessa. Toinen friteerauskerta (loppukypsennys) kestää 2-4 minuuttia 190 asteessa. Valuta hyvin.
- Pakastettuja tuotteita käytettäessä enimmäismäärä on 200 g, sillä öljy jäähtyy nopeasti. Ravista pakastettuja tuotteita voimakkaasti pesualtaan päällä liiallisten jäähileitten poistamiseksi.
- Pakastettuja ranskalaisia perunoita käytettäessä enimmäismäärä on 300 g yhdellä paistokerralla. Esilämmitä friteerauskeitintä vähintään 15 minuuttia termostaatin lämpötilan ollessa 190 ºC. Tänä aikana merkkivalo syttyy ja sammuu, mikä on normaalia. Friteeraa pakastettuja ranskalaisia perunoita 5-10 minuuttia.

LÄMPÖTILATAULUKKO

RUOKALAJI	KYPSENNYSLÄMPÖTILA
Pakastetut ranskalaiset perunat	190
Raa'at ranskalaiset perunat, esikypsennys	170
Raa'at ranskalaiset perunat, loppukypsennys	190
Parmesaani-fondyy	170
Juustokuorukat	170
Liha/kala	170
Perunakuorukat	170
Kala	170
Kalapuikot	180
Kuorrutettu juusto	180
Munkit	170
Pakastemakkara	190
Kana	160
Kuorrutetut katkaravut	180

KANNEN POISTAMINEN
Kun rasva vaihdetaan laitetta puhdistettaessa, on suositeltavaa poistaa kansi. Se käy helposti avaamalla kansi täysin auki. Pidä kiinni kotelosta ja irrota kansi pystysuoraan. Kansi voidaan asettaa takaisin paikalleen noudattamalla näitä ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

RASVAN VAIHTO
Ennen kuin vaihdat rasvan, varmista, että keitin ja siinä oleva rasva ovat jäähtyneet hyvin (irrota pistotulppa pistorasiasta!). Uusi rasva säännöllisesti. Tämä on tarpeellista ainakin silloin, kun rasvan väri tummenee tai sen haju muuttuu. Vaihda rasva joka tapauksessa aina 10 käyttökerran jälkeen. Uusi rasva yhdellä kertaa, älä sekoita käytettyä ja tuoretta rasvaa keskenään. Käytetty rasva saastuttaa luontoa. Älä heitä sitä koskaan roskiin, vaan noudata paikkakuntasi jätehuolto-ohjeita.

PUHDISTUS JA HOITO
Älä upota laitetta koskaan veteen! Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta. Puhdista laite vasta sitten kun se on jäähtynyt täydellisesti.
- Puhdista keittimen sisä- ja ulkopinta säännöllisesti.
- Pyyhi keittimen ulkopinta kostealla liinalla ja kuivaa se pehmeällä, puhtaalla liinalla.
- Älä käytä koskaan hankausaineita.
- Kori ja kädensija puhdistetaan lämpimällä astianpesuainevedellä. Kuivaa ne hyvin seuraavaa käyttökertaa varten.
- Vaihtaessasi rasvan puhdista keitin samalla sisäpuolelta. Tyhjennä keitin ja puhdista sisäpinta pyyhkimällä sitä ensin talouspaperilla ja sen jälkeen kostealla astianpesuveteen kastetulla liinalla. Pyyhi sen jälkeen sisäpinta kostealla liinalla ja anna keittimen kuivua hyvin.

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTO
Friteerauskeittimen kannessa on hajunestosuodatin. Se on vaihdettava suunnilleen 60 friteerauskerran jälkeen.

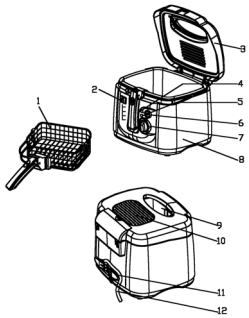
PRINCESS-OHJEITA
- Aseta keitin aina tukevalle alustalle paikkaan, jonka lähellä ei ole tulenarkoja materiaaleja.
- Älä aseta keitintä kuuman keittolevyn päälle tai lähelle.
- Ennen kuin alat käyttää keitintä, siinä täytyy olla tarvittava määrä öljyä tai rasvaa. Älä käytä keitintä koskaan ilman öljyä tai rasvaa, koska laite voi vioittua.
- Älä koskaan siirrä keitintä käytön aikana. Kuuma rasva aiheuttaa palovammoja. Siirrä keitintä vasta sitten kun rasva on jäähtynyt.
- Tässä keittimessä on lämpösuoja. Jos keitin ylikuumenee, virta katkeaa automaattisesti.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Kun käytät keitintä, älä jätä sitä koskaan ilman valvontaa. Ole varovainen, jos käytät keitintä silloin kun lähellä on lapsia.
- Keittimen ja/tai liitosjohdon vioittuessa korjauksen saa suorittaa ainoastaan asiantunteva huoltopalvelu. Älä koskaan yritä itse korjata keitintä tai vaihtaa vioittunutta virtajohtoa, koska tähän tarvitaan erikoistyökaluja.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER **ART. 182657**

ANTES DE USAR
Leia estas instruções e conserve-as para as poder mais tarde eventualmente voltar a consultar. Deve ligar este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual. Deve retirar antes de usar o aparelho pela primeira vez o material de empacotamento e lavar os acessórios e a panela (ver limpeza e manutenção). Secar bem antes de usá-los. Certifique-se que as peças eléctricas ficam secas.

DESCRIÇÃO DA FRITADEIRA

1. cesto para fritar
2. botão para abrir a tampa
3. tampa removível
4. botão com luz de aviso
5. indicador da temperatura
6. Interruptor de ligação/ desligação
7. regulador da temperatura
8. panela exterior
9. mostruário
10. sistema do filtro
11. suporte do cabo de alimentação
12. cabo de alimentação e ficha



COMO UTILIZAR A FRITADEIRA

- Nunca deve ligar a fritadeira vazia, sem óleo ou gordura para fritar, senão pode avariar o aparelho. Não deve deitar também quaisquer outros produtos (líquidos), tal como água.
- Colocar a fritadeira numa superfície seca e sólida. Como a fritadeira aquece antes de a utilizar, deve ter em atenção de não a colocar perto de outros objectos.
- Abrir a tampa da fritadeira.
- Encher o aparelho com a quantidade necessária de óleo ou gordura. Certifique-se que a fritadeira fica cheia até ao nível mínimo, não devendo ultrapassar o nível máximo, tal como vem indicado no lado exterior do aparelho. Para obter o melhor resultado possível, aconselhamos-lhe a não misturar óleos diferentes.
- Quando usar gordura para fritar, é importante ligar primeiro a temperatura a um nível baixo. Cortar a gordura em pedaços e espalhá-los na fritadeira. Enfiar a ficha na tomada: o botão com luz de aviso acende. Encher a fritadeira com a quantidade necessária de gordura até ao nível mínimo. Tenha cuidado ao acrescentar gordura quando desejar atingir o nível mínimo. Quando a gordura tiver derretido e se atingiu o nível mínimo, pode regular a temperatura ao nível que desejar.
- Regule a temperatura adequada para os alimentos que vai fritar. Para isso, deve consultar a tabela da temperatura. O tempo de pré-aquecimento deve ser de 15 minutos.
- Usar a maçaneta para colocar a rede na fritadeira.
- Mergulhe lentamente os alimentos na rede. Para obter o melhor resultado possível, os alimentos devem estar secos quando os colocar na rede.
- Mergulhar a rede lentamente para evitar que o óleo ou gordura salpiquem. Para manter o óleo à temperatura programada, o termóstato acende e desliga. O mesmo acontece com o regulador da temperatura.
- Retirar a rede, puxando-a para cima quando tiver acabado de fritar os alimentos .
- Puxar a ficha da tomada.
- Nunca deve deslocar a temperaura antes de ter arrefecido.
- Lavar a rede depois de a ter utilizado e secá-la bem.
- Quando a fritadeira tiver já arrefecido, pode voltar a colocar a rede e guardar o aparelho, com a tampa fechada, num lugar seco e escuro. Pode deixar o óleo e a gordura na fritadeira.

SUGESTÕES PARA FRITAR

- Não fritar mais do que 500 gramas de batatas frescas cada vez que fritar.
- No caso de batatas fritas feitas a partir de batatas novas: secar as batatas fritas depois de as lavar para evitar que haja água no óleo.
- Fritar as batatas frescas em 2 fases. A primeira fase (pré-fritar) dura cerca de 5 a 10 minutos a 160 graus. A segunda fase (acabar de fritar) dura 2 a 4 minutos a 190 graus. Deixar escorrer bem o óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, não deve fritar mais do que 200 gramas de cada vez porque o óleo arrefece muito rapidamente. Sacuda os produtos congelados em cima do lava-louças para retirar o gelo.
- Quando fritar batatas congeladas, não deve fritar mais do que 400 gramas de cada vez. Deve pré-aquecer esta fritadeira durante pelo menos 15 minutos com o termóstato programado à temperatura de 190°C. Enquanto aquece, é normal que a luz se acenda e se desligue. Em seguida, pode fritar as batatas congeladas durante 5 a 10 minutos.

TABELA DE FRITAR

PRATO	TEMPERATURA DE FRITAR
Batatas fritas congeladas	190
Pré-fritar batatas fritas frescas	170
Acabar de fritar batatas fritas frescas	190
Fondue de queijo Parmesão fondue	170
Croquetes de queijo	170
Carne/peixe	170
Croquetes de batata	170
Peixe	170
Palitos de peixe	180
Bolinhos de queijo	180
Roscas doughnut	170
Salsicha congelada	190
Frango	160
Bolinhos de gambas	180

REMOÇÃO DA TAMPA
Aconselhamos-lhe a retirar a tampa, quando substituir o óleo durante a limpeza do aparelho. Para o fazer, deve apenas abrir a tampa por completo. Segure a fritadeira e retire verticalmente a tampa. Para a voltar a colocar, deve seguir as mesmas instruções ao contrário.

COMO MUDAR O ÓLEO
Certifique-se que deixou arrefecer bem o aparelho e o óleo, antes de mudar este último (tirar a ficha da tomada!). Mude o óleo com frequência. Deve certamente fazê-lo quando óleo já estiver muito escuro ou quando começar a cheirar. Deve mudar o óleo de qualquer maneira depois de cada 10 utilizações. Mudar o óleo duma só vez, não misturar óleo novo com óleo antigo. O óleo antigo é prejudicial para o meio ambiente. Por isso, não deve deitá-lo fora juntamente com o lixo, mas deve cumprir as directivas estipuladas pela câmara municipal relativas ao processamento do lixo dentro do seu município.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO
Nunca deve mergulhar o aparelho em água! Puxar a ficha da tomada antes de limpar. Só deve limpar o aparelho depois de ter arrefecido completamente.
- Limpar frequentemente a fritadeira por dentro e por fora.
- Limpar o exterior da fritadeira com um pano húmido e secar com um pano macio e limpo.
- Nunca use detergentes que risquem.
- Pode lavar a rede e a maçaneta em água tépida. Limpar bem antes de as usar de novo.
- Quando mudar o óleo, pode também limpar a fritadeira por dentro. Esvaziar o aparelho e limpar o interior primeiro com papel de cozinha e depois com um pano embebido em sabão. Passe em seguida um pano húmido e deixe secar bem.

COMO MUDAR O FILTRO ANTI-CHEIRO
A sua fritadeira vem munida de um filtro anti-cheiro que está situado na tampa. Deve efectuar esta mudança depois de cerca de 60 utilizações.

SUGESTÕES DA PRINCESS
- Colocar sempre a fritadeira sobre uma superfície estável e longe de materiais inflamáveis.
- Assegure-se que a fritadeira não se encontra perto de um fogão aceso.
- Antes de usar a fritadeira, deve enchê-la com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Nunca use a fritadeira sem óleo ou gordura porque pode avariar o aparelho.
- Nunca mude a fritadeira de lugar enquanto se encontra em funcionamento. O óleo aquece e você pode queimar-se. Deve esperar que o óleo tenha arrefecido antes de o fazer.
- Esta fritadeira vem munida de um sistema de segurança térmico. Desta forma o aparelho desliga-se automaticamente caso aqueça demasiado.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto se encontra em funcionamento. Tenha atenção quando utilizar a fritadeira com crianças por perto.
- Em caso da fritadeira ou do fio se avariarem, devem ser reparados por um serviço competente. Nunca tente você mesmo efectuar uma reparação ou substituir um fio danificado. Isso exige ferramentas especializadas.

- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.
- O aparelho não deve funcionar por meio de um cronómetro exterior ou de um sistema de comando à distância em separado.

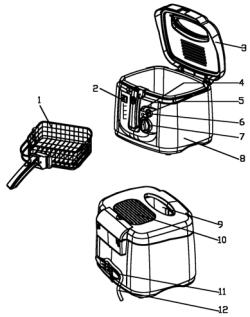
PRINCESS ROYAL DEEP FRYER ART. 182657

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Διαβάστε πρώτα τις παρούσες οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Συνδέετε την παρούσα συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα.
Πριν τη χρήση, αφαιρείτε τη συσκευασία και πλένετε τα αξεσουάρ και τον κάδο της φριτέζας (βλ. καθαρισμός και συντήρηση). Τα στεγνώνετε καλά πριν τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα ηλεκτρικά μέρη παραμένουν απόλυτα στεγνά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

1. Καλάθι τηγανίσματος
2. Κουμπί ανοίγματος καπακιού
3. Αφαιρούμενο καπάκι
4. Ενδεικτική λυχνία ισχύος
5. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
6. Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
7. Ρύθμιση θερμοκρασίας
8. Περίβλημα
9. Παράθυρο παρακολούθησης τηγανίσματος
10. Σύστημα φίλτρου
11. Θήκη καλωδίου τροφοδοσίας
12. Καλώδιο τροφοδοσίας και φις



ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι ή λίπος, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλα υγρά, όπως νερό, στον κάδο της φριτέζας.
- Τοποθετήστε τη φριτέζα σε στεγνή και σταθερή επιφάνεια.
  Καθώς η φριτέζα θερμαίνεται κατά το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι πολύ κοντά σε άλλα αντικείμενα.
- Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας.
- Γεμίστε τη συσκευή με την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού ή λίπους. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει γεμίσει τουλάχιστον μέχρι το ελάχιστο επίπεδο και όχι περισσότερο από το μέγιστο επίπεδο, όπως φαίνεται στο εσωτερικό της φριτέζας.
  Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να μην αναμειγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού.
- Κατά τη χρήση της φριτέζας, βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία είναι σε χαμηλή ρύθμιση κατά την πρώτη χρήση.
  Κόψτε το λίπος σε κομμάτια και απλώστε το ομοιόμορφα στη φριτέζα. Τοποθετήστε το φις στην πρίζα. Οι ενδεικτικές λυχνίες θα ανάψουν. Γεμίστε τη φριτέζα με αρκετό λίπος για να φθάσετε το ελάχιστο επίπεδο. Δείξτε προσοχή κατά τη συμπλήρωση λίπους μέχρι το κατάλληλο επίπεδο. Αφού λειώσει το λίπος και φθάσει στο ελάχιστο επίπεδο, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό επίπεδο.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία για το τρόφιμο που θέλετε να τηγανίσετε. Συμβουλευτείτε τον πίνακα θερμοκρασιών για πληροφορίες. Προθερμάνετε για τουλάχιστον 15 λεπτά.
- Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να τοποθετήσετε το καλάθι στη φριτέζα.
- Τοποθετήστε το τρόφιμο προς τηγάνισμα μέσα στο καλάθι. Για καλύτερα αποτελέσματα τα τρόφιμα πρέπει να είναι στεγνά πριν τοποθετηθούν στο καλάθι.
- Χαμηλώστε αργά το καλάθι στο λάδι για να αποτρέψετε τον σχηματισμό φυσαλίδων.
  -Για να διασφαλιστεί η διατήρηση της σωστής θερμοκρασίας, ο θερμοστάτης θα ανάβει και θα σβήνει. Επίσης, θα ανάβει και θα σβήνει και η ενδεικτική λυχνία της θερμοκρασίας.
- Έπειτα σηκώστε το καλάθι μόλις περάσει ο χρόνος τηγανίσματος, ώστε να αποστραγγιστεί το λάδι.
- Βγάλτε το φις από την πρίζα.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή μέχρι να κρυώσει.
- Μετά τη χρήση, ξεπλύνετε το καλάθι και στεγνώστε το καλά.
- Μόλις κρυώσει τελείως η φριτέζα, μπορείτε να τοποθετήσετε ξανά το καλάθι σε αυτή. Αποθηκεύστε τη φριτέζα, με κλειστό καπάκι, σε στεγνό και σκοτεινό μέρος. Μπορείτε να αφήσετε το λάδι και το καλάθι μέσα στη φριτέζα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

- Χρησιμοποιείτε το μέγιστο 500 γραμμάρια φρέσκες πατάτες ανά τηγανιά.
- Όταν χρησιμοποιείτε φρέσκες πατάτες: στεγνώστε τις πατάτες αφού τις πλύνετε για να βεβαιωθείτε ότι δεν εισχωρεί νερό στο λάδι.
- Τηγανίστε τις φρέσκες πατάτες σε δύο φάσεις: Πρώτη φορά (προτηγάνισμα) 10 ως 15 λεπτά στους 170 βαθμούς. Δεύτερη φορά (ολοκλήρωση) 2 ως 4 λεπτά στους 190 βαθμούς. Αφήστε το λάδι να στραγγίσει.
  - Κατά τη χρήση κατεψυγμένων προϊόντων, χρησιμοποιείτε το μέγιστο 200 γραμμάρια επειδή η θερμοκρασία του λαδιού μειώνεται γρήγορα. Τινάξτε τα κατεψυγμένα προϊόντα επάνω από το νεροχύτη για να απομακρύνετε την περίσσεια πάγου.
  - Κατά τη χρήση κατεψυγμένων πατατών, χρησιμοποιείτε το μέγιστο 300 γραμμάρια ανά τηγανιά. Αφήστε τη φριτέζα να προθερμανθεί για τουλάχιστον 15 λεπτά με τον θερμοστάτη στους 190°C. Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, η ενδεικτική λυχνία μπορεί να ανάβει και να σβήνει. Στη συνέχεια, τηγανίστε τις κατεψυγμένες πατάτες για 5-10 λεπτά.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
Κατεψυγμένες πατάτες	190
Προτηγάνισμα φρέσκων πατατών	170
Τελικό τηγάνισμα φρέσκων πατατών	190
Φοντί παρμεζάνας	170
Τυροκροκέτες	170
Κρέας/ψάρι	170
Πατατοκροκέτες	170
Ψάρι	170
Στικ ψαριού	180
Τυρο-μπουκιές	180
Λουκουμάδες	170
Κατεψυγμένο λουκάνικο	190
Κοτόπουλο	160
Γαρίδες	180

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΠΑΚΙΟΥ

Κατά την αντικατάσταση του λαδιού ή τον καθαρισμό του, συνιστάται να αφαιρέσετε το καπάκι. Αυτό γίνεται εύκολα ανοίγοντας το τελείως. Κρατήστε το στέγαστρο και τραβήξτε το καπάκι απευθείας προς τα επάνω. Το καπάκι μπορεί να τοποθετηθεί ξανά με την αντίστροφη διαδικασία.

ΑΛΛΑΓΗ ΛΑΔΙΟΥ

Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα και το λάδι ή το λίπος έχουν κρυώσει πριν την αλλαγή του λαδιού ή του λίπους (βγάλτε το φις από την πρίζα). Αλλάζετε τακτικά το λάδι. Αυτό είναι ιδιαίτερα απαραίτητο όταν το λάδι ή το λίπος σκουρύνουν ή αλλάξει η οσμή τους. Αλλάζετε πάντα το λάδι μετά από 10 χρήσεις. Αλλάξτε το λάδι σε μία δόση - ποτέ μην αναμειγνύετε παλιό και νέο λάδι. Το χρησιμοποιημένο λάδι είναι βλαβερό για το περιβάλλον. Μην το πετάτε με τα κανονικά απορρίμματα, αλλά ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται από τις τοπικές αρχές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό! Βγάλτε το φις από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό. Καθαρίστε τη συσκευή μόνο εφόσον κρυώσει τελείως.
- Καθαρίζετε τακτικά και τα εσωτερικά και τα εξωτερικά μέρη της φριτέζας.
- Καθαρίζετε τακτικά το εξωτερικό της φριτέζας με υγρό πανί και στεγνώστε με μαλακή, καθαρή πετσέτα.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά.
- Το καλάθι και η λαβή μπορούν να καθαριστούν με χλιαρό νερό και σαπούνι. - Στεγνώστε καλά τη συσκευή πριν την επόμενη χρήση.
- Κατά την αλλαγή λαδιού μπορείτε να καθαρίσετε και το εσωτερικό της φριτέζας. Αδειάστε τη φριτέζα και καθαρίστε πρώτα το εσωτερικό με χαρτοπετσέτα και μετά σκουπίστε με βρεγμένο πανί, εμποτισμένο σε νερό και σαπούνι. Έπειτα σκουπίστε το εσωτερικό με υγρό πανί και αφήστε το να στεγνώσει.

ΑΛΛΑΓΗ ΦΙΛΤΡΟΥ ΚΑΤΑ ΤΩΝ ΟΣΜΩΝ

- Η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με φίλτρο κατά των οσμών στο καπάκι. Αυτό πρέπει να αντικαθίσταται μετά από 60 τηγανιές, περίπου.

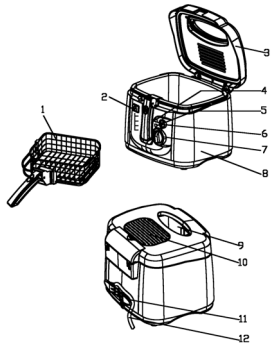
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ PRINCESS

- Τοποθετείτε πάντα την φριτέζα σε σταθερή επιφάνεια και κρατήστε μακριά τα εύφλεκτα υλικά.
- Μην τοποθετείτε τη φριτέζα επάνω ή κοντά σε ενεργοποιημένη ζεστή εστία.
- Πριν τη χρήση της φριτέζας, πρέπει να τη γεμίσετε με την απαιτούμενη ποσότητα λίπους ή λαδιού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι ή λίπος, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.
- Ποτέ μην απομακρύνετε τον κάδο από την συσκευή κατά τη χρήση. Το λάδι ανεβάζει θερμοκρασία και μπορεί να υποστείτε εγκαύματα.
  Περιμένετε να κρυώσει το λάδι πριν απομακρύνετε τον κάδο τηγανίσματος.
- Η παρούσα φριτέζα προστατεύεται από θερμική διάταξη προστασίας. Αυτό σημαίνει ότι σβήνει μόνη της όταν υπερθερμανθεί.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό!
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση της. Απαιτείται στενή παρακολούθηση όταν η φριτέζα χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.
- Εάν το καλώδιο της φριτέζας έχει υποστεί ζημιά θα πρέπει να επισκευαστεί από αξιόπιστη εταιρεία σέρβις. Ποτέ μην επιχειρείτε να κάνετε μόνοι σας επισκευές ή να αντικαταστήσετε το καλώδιο. Απαιτείται ειδικός εξοπλισμός.
- Τα παιδία θα πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή υπό επίβλεψη προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές, διανοητικές και κινητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης ενδέχεται να αποβεί επικίνδυνη. Τα άτομα που φέρουν την ευθύνη για την ασφάλειά τους θα πρέπει να παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να τα επιβλέπουν κατά τη χρήση της συσκευής.
- Η συσκευή δεν διαθέτει λειτουργία χειρισμού με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

قبل الاستخدام

اقرأ هذه التعليمات أولاً بعناية ثم احفظهم كمرجع مستقبلي. لا توصل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض. قبل استخدام هذا الجهاز انزع الغلاف واغسل الملحقات والحلة (راجع التنظيف والصيانة). جفف جيداً قبل الاستخدام. تأكد أن جميع الأجزاء الكهربائية لا تزال جافة تماماً.

وصف المقلاة



1. سلة القلي
2. زر فتح الغطاء
3. غطاء قابل للفصل
4. المؤشر الضوئي للطاقة
5. المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة
6. مفتاح التشغيل/الإيقاف
7. مفتاح ضبط الحرارة
8. مَبْيَت
9. نافذة عرض
10. مرشح
11. حامل سلك التيار
12. سلك التيار والقابس

كيفية تشغيل المقلاة

- لا تشغل المقلاة نهائيا بدون زيت أو دهن لأن ذلك قد يتلف الجهاز. ولا تصب أي سوائل أخرى مثل الماء في الحلة.
- ضع المقلاة على سطح ثابت وجاف. حيث أن المقلاة تسخن بشدة أثناء عملية الطهي. احرص ألا تكون قريبة جداً من المواد الأخرى.
- افتح غطاء المقلاة.
- املأ الجهاز بالكمية المطلوبة من الزيت أو الدهن. تأكد من أن الجهاز ممتليء حتى الحد الأدنى على الأقل و أنه لا يتعدى الحد الأقصى كما هو مبين في داخل الجهاز. للحصول على نتائج مثالية، يراعى عدم خلط أنواع مختلفة من الزيوت.
- عند استخدام المقلاة، يرجى التأكد أن درجة الحرارة عند وضعية ضبط منخفض. قطع الدهن إلي قطع صغيرة ووزعها بالتساوي في المقلاة. أدخل القابس في مقبس الحائط. ستضيء المؤشرات الضوئية. املأ المقلاة بكمية دهون كافية للوصول إلى الحد الأدنى. يجب توخي الحذر عند إضافة قطع الدهن حتى تصل إلى الحد الأدنى. عندما يتميع الدهن ويصل إلى الحد الأدنى يمكنك ضبط درجة الحرارة عند الوضع المطلوب.
- اضبط درجة الحرارة المناسبة للصنف المراد قليه. راجع جدول درجات الحرارة للحصول على معلومات في هذا الشأن. ابدأ عملية التسخين المبدئي لمدة 15 دقيقة على الأقل.
- استخدم المقبض لوضع السلة في المقلاة.
- ضع الطعام المراد قليه في السلة. للحصول على أفضل النتائج، يجب تجفيف الطعام قبل وضعه في السلة.
- اسقط السلة في الزيت ببطء لمنع حدوث بقبقة في الزيت.

- للتأكد من بقاء الزيت وفقا لدرجات الحرارة الصحيحة، سيعمل منظم الحرارة ويفصل . كما سيضيء المؤشر الضوئي لدرجة الحرارة ويطفيء أيضاً.
- عندئذ ارفع السلة عند انقضاء زمن القلي حتى يمكن تصفية الزيت.
- انزعي القابس من المقبس.
- لا تحرك الجهاز حتى يبرد.
- بعد الاستخدام اشطف السلة وجففها تماماً.
- بمجرد أن تبرد المقلاة تماماً يمكنك وضع السلة ثانية في المقلاة . خزن المقلاة بحيث يكون الغطاء مغلقاً في مكان معتم وجاف. يمكنك ترك الزيت والسلة في المقلاة العميقة.

نصائح عند القلي

- استخدم 500 جم كحد أقصى من الرقائق الطازجة للقلي.
- عند استخدام الرقائق الطازجة: جفف الرقائق بعد غسلها لضمان عدم تسلل الماء للزيت.
- اقلي الرقائق الطازجة على مرحلتين: المرحلة الأولي (القلي المبدئي): من 5 إلى 10 دقائق عند 170 درجة. المرحلة الثانية (القلي النهائي): من 2 إلى 4 دقائق عند190 درجة. دع الزيت يتقطر.
- عند استخدام المنتجات المجمدة، استخدم 200 جم كحد أقصى لأن الزيت يبرد بسرعة. رج المنتجات المجمدة فوق الحوض لإزالة الثلج المتراكم عليها.
- عند استخدام الرقائق المجمدة، استخدم 300جم كحد أقصى للقلي. اترك هذه المقلاة العميقة حتى تسخن مبدئياً لمدة 15 دقيقة على الأقل بحيث يكون منظم الحرارة عند الوضع 190 درجة مئوية. أثناء هذه المدة، من الطبيعي أن يضيء المؤشر ويطفيء. حينئذ اقلي الرقائق المجمدة لمدة 5–10دقائق.

جدول القلي

وجبة القلي	درجة الحرارة
رقائق مجمدة	190
رقائق طازجة للقلي المبدئي	170
رقائق طازجة للقلي النهائي	190
فندو جبن البرمسان	170
كروكيت الجبن	170
اللحم/السمك	170
كروكيت البطاطس	170
سمك	170
أصابع السمك	180
جبن القلي	180
كرات الدونت	170
سجق مجمد	190
الدجاج	160
روبيان القلي	180

خلع الغطاء

عند استبدال الزيتأثناء عملية التنظيف أو التنظيف ينصح بخلع الغطاء ويمكن تأدية ذلك بكل سهولة بواسطة فك الغطاء تماما .أمسك العَبْيَت واخلع الغطاء برفعه رأسيا إلى أعلى.

تغيير الزيت

انتظر حتى تبرد المقلاة والزيت أو الدهن تماما قبل استبدال الزيت أو الدهن(أخرج القابس من مقبس الحائط .) غير الزيت بانتظام. هذه العملية ضروريج للغاية خصوصاً إذا تغير الزيت أو الدهن للون الداكن أو تغيرت الرائحة. احرص دائماً على تغيير الزيت كل 10 مرات من استخدام المقلاة .غير الزيت كله في آن واحد – ولا تخلط زيتا قديما بجديد .الزيت المستهلكة ضارة بالهيئة فلا ترميها مع الزبالة العادية ولكن اتبع الإرشادات الصادرة عن السلطات المحلية.

التنظيف والصيانة

لا تغمر الجهاز أبدا في الماء! أخرج القابس من مقبس الحائط. قبل التنظيف. لا تنظف الجهاز حتى يبرد تماماً.

- نظّف المقلاة من الداخل والخارج بانتظام.
- نظّف المقلاة من الخارج بقطعة قماش مبللة بانتظام وجففها بقطعة قماش ناعمة نظيفة.
- لا تستخدم أبدا مواد التنظيف الآكلة.
- يمكن تنظيف السلة والمقبض في ماء مصبن دافيء .جفف جيدا قبل استخدامها من جديد .
- عند تغيير الزيت يمكنك أيضا تنظيف المقلاة من الداخل .أفرغ محتويات المقلاة ونظّف الحيز الداخلي أولاً بورق المطبخ ثم بقطعة قماش مغموسة في ماء مصبن .وبعد ذلك نظّف بفوطة مبللة وأترك المقلاة لتجف تماما.

استبدال المرشح المانع للرائحة

- تورد المقلاة مجهزة بمرشح مانع للرائحة مثبت في الغطاء. يجب استبداله بعدما يصل عدد مرات القلي إلى 60 مرة تقريباً.

نصائح الأميرة

- احرص دائماً على وضع المقلاة على سطح ثابت وأبعدها من الحوائج القابلة للاشتعال.
- لا تضع المقلاةعلى أو بالقرب من موقد مشتعل.
- قبل أن تشرع في استخدام المقلاة تأكد من أنها مملوءة بالزيت أو الدهن بالكمية الصحيحة. لا تستخدم المقلاة أبداً بدون زيت أو دهن لمنع تلف الجهاز.
- لا تنقل المقلاة أبداً أثناء الاستخدام. يسخن الزيت بشدة وقد تعرض نفسك لخطر الحريق. انتظر حتى تبرد المقلاة تماماً قبل نقلها.
- المقلاة مؤمنة بجهاز أمان حراري مما يعني أنها تتوقف عن العمل آلياً عندما تصل إلى درجة حرارة غير طبيعية.
- لا تغمر الجهاز أبدا في الماء.
- لا تترك الجهاز بدون إشراف أثناء الاستخدام. المراقبة شيء ضروري عند استخدام المقلاة بالقرب من الأطفال.
- في حالة تلف الجهاز أو سلكه يجب إصلاحهما في شركة ذات خدمات موثوقة.لا تحاول القيام بأي إصلاحات أو استبدال السلك بنفسك. تطلب هذه العملية عدة خاصة.

– يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
– يمكن أن يؤدي استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من عجز بدني أو حسي أو عقلي أو حركي أو يعانون من نقص الخبرة والدراية إلى حدوث مخاطر. وينبغي على الأشخاص المسئولين عن سلامتهم أن يقدموا لهم تعليمات واضحة أن يراقبوا طريقة استخدامهم للجهاز.

- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز مستقل للتحكم عن بعد.

توصيل الكابلات في المملكة المتحدة

الكابلات المثبتة في الموصلات الرئيسية ملونة وفقاً للكود التالي:

الأزرق = خط متعادل، البني = خط ساخن (حي)، الأخضر–الأصفر= خط أرضي

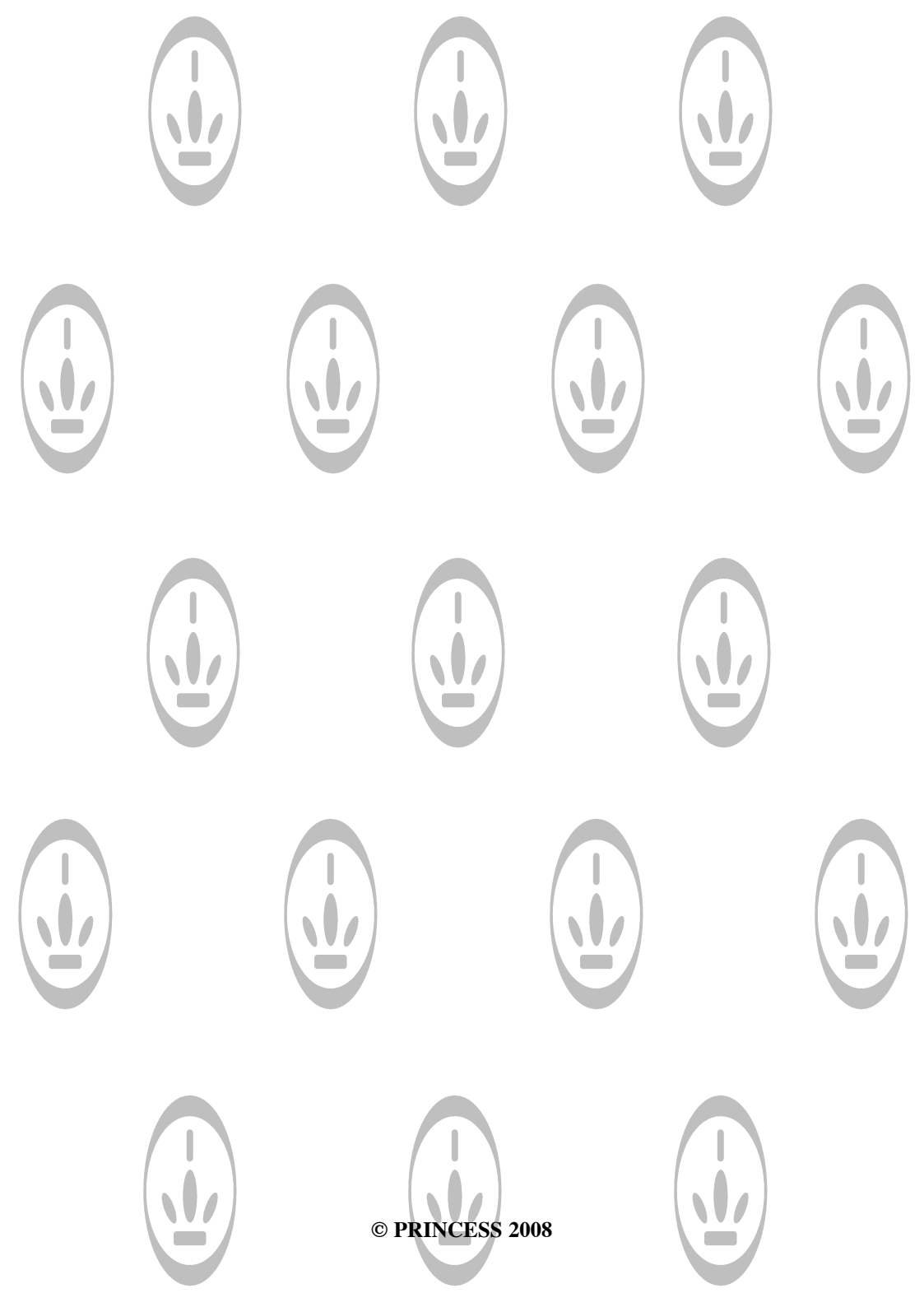
وحيث أن ألوان الأسلاك في الموصل الرئيسي للجهاز قد تكون غير متوافقة مع علامات الألوان المميزة للأطراف في القابس الخاص بك، اتبع ما يلي:

يجب توصيل السلك الملون بالأزرق بالطرف المميز بعلامة بالحرف N أو الملون بالأسود

يجب توصيل السلك الملون بالبني بالطرف المميز بالحرف F أو الملون بالأحمر

يجب توصيل السلك الملون بالأخضر – الأصفر بالطرف الأرضي المميز بالحرف E أو ⏚ أو الملون بالأخضر والأصفر.

بالنسبة لهذا الجهاز، إذا استخدم قابس سعة 13 أمبير يجب تثبيت منصهر سعة 13 أمبير. وفي حالة استخدام قابس من أي نوع آخر يستخدم منصهر ذو سعة 15 أمبير على أن يثبت إما بالقابس أو بلوحة التوزيع.



© PRINCESS 2008